

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FFV 15/19/8-Add.1

Septembre 2015

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

**Dix-neuvième session**

**Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique, 5 – 9 octobre 2015**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION**

**Observations à l'étape 3 présentées par le Brésil, le Chili, le Costa Rica, Cuba, l'Équateur, les États-Unis, l'Inde, le Japon, le Kenya, la Nouvelle-Zélande, les Philippines, Saint-Lucie, la Thaïlande et l'Union européenne**

**BRÉSIL**

En ce qui concerne le document susmentionné le Brésil tient à féliciter l'Inde pour l'effort et souhaite partager quelques observations et suggestions :

**Section et phrase/ paragraphe** : Section 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de pommes de terre issues du *Solanum tuberosum* L., de la famille des Solanaceae, et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation (par exemple **brossage et/ou lavage**), et conditionnement, à l'exclusion des pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle.

Justification : préparation est un mot générique qui doit être précisé afin d'éviter tout obstacle au moment d'appliquer la norme.

Par ailleurs, nous tenons à souligner que la version en langue espagnole du document montre bien ce point compte tenu que la rédaction adoptée à la traduction "acondicionamiento" y "envasado" ont la même signification.

**Section et phrase/ paragraphe** : Section 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

- pratiquement exemptes de ~~ravageurs~~, déformations et de dommages causés par **les ravageurs** affectant l'aspect général du produit ;

Justification :

Le Brésil estime inadéquat se référer aux ravageurs comme de défauts car les normes et réglementation phytosanitaires sont traités par la Convention international pour la protection des végétaux ([www.ippc.int](http://www.ippc.int))

- exemptes de toute odeur ~~et/ou saveur~~ étrangères ;

Justification :

Il n'est pas possible d'évaluer la disposition (goût) des pommes de terre crues. Par conséquent nous voudrions avoir des précisions sur la façon d'évaluer le goût des pommes de terre crues.

~~- pratiquement exemptes de pourriture molle et d'altérations humides ;~~

Justification : Le Brésil estime inadéquat se référer aux ravageurs comme de défauts car les normes et réglementation phytosanitaires sont traités par la Convention international pour la protection des végétaux ([www.ippc.int](http://www.ippc.int))

Les pommes de terre doivent être exemptes de ~~graves défauts externes ou internes~~ portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que :

- taches brunes dues à la chaleur ;
- crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures

ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur ;

- ~~coloration~~ **coloration** verte ; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut ;
- taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 4 mm de profondeur ;
- taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes ;
- ~~gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus ;~~
- ~~gale commune superficielle ; les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule ;~~

Justification : Le Brésil estime inadéquat de se référer aux ravageurs comme de défauts car les normes et réglementation phytosanitaires sont traités par la Convention internationale pour la protection des végétaux ([www.ippc.int](http://www.ippc.int))

- dégâts dus au gel ou à la réfrigération.

Justification : Le Brésil estime que la liste des défauts internes et externes, tels que présentés, doivent être associés aux défauts sévères (sans tolérance) modérés (5% tolérance) et légers (10% tolérance), afin de ne pas devenir excessivement restrictif dans les pratiques de commercialisation actuelles.

### **Section et phrase / paragraphe : 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

6.2.3 : Pays d'origine et, à titre facultatif, lieu de production ou appellation nationale, régionale ou locale **et/ou nom du producteur.**

Justification : permettre la traçabilité

## **CHILI**

### **i) Observations générales**

Le Chili remercie la possibilité de formuler ses observations.

### **ii) Observations spécifiques**

#### **Section 2.1 Caractéristiques minimales**

Le Chili soutient les dispositions proposées

**Justification:** Elles sont conformes aux pratiques actuelles de commercialisation.

#### **Section 2.2 Classification**

Le Chili soutient les critères de classification en trois catégories.

**Justification:** Elle est une classification appropriée reflète les pratiques actuelles de commercialisation.

### **3. Dispositions relatives à la classification de calibre**

Le Chili propose d'ajouter à la fin du paragraphe la phrase indiquée ci-après:

Le calibre (si elles sont classées par calibre) est déterminé par le diamètre équatorial (signifie la dimension plus grande de l'angle droit à l'axe longitudinal par rapport à la position de l'extrémité du pédoncule) de la pomme de terre (en mm) selon le tableau ci-après, **qui sert de guide et peut être utilisé de façon facultative:**

**Justification:** Il est considéré comme trop restrictif d'imposer une méthode de calibrage, de sorte que la proposition devrait être plus souple. En outre, doit prendre en compte les différences dans les pratiques industrielles et de commercialisation internationale, car il n'existe pas une méthode unique pour l'homogénéité de calibres.

#### **6.2.2 Nature du Produit**

**Le Chili propose d'ajouter le terme "facultative":**

La forme de la pomme de terre peut être indiquée sur l'étiquette (**facultative**) par exemple "ovale", "ronde", "allongée".

**Justification:** La forme de la pomme de terre devrait être indiqué, seulement si le produit n'est pas visible de l'extérieur de l'emballage, c'est pourquoi le terme suggéré offre plus de souplesse au texte.

## **COSTA RICA**

Le Costa Rica; souhaite féliciter l'Inde pour l'excellent travail accompli et profite de l'occasion pour fournir les observations suivantes:

1. Section sur les DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ, CARACTÉRISTIQUES MINIMALES,

Tiret 1. Remplacer le terme ~~intacte~~ par le terme "entières"

En ce qui concerne le tiret 8: "*Pratiquement non germées, le germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long*"; Le Costa Rica considère que les pommes de terre doivent être exemptes de germes.

**Justification:** 3 mm est un indicateur de début de la germination, indiquant le processus de démarrage, lequel une fois commencé ne peut pas être arrêté. Il est à noter qu'à partir de ce moment, elle a commencé une conversion des amidons et transformation de substances internes; C'est pourquoi la pomme de terre est impropre à la consommation.

2. En ce qui concerne la coloration verte figurant dans la Section **2.2 Classification**: Le Costa Rica est préoccupé par la fourchette proposée par le groupe de travail (10 et 12.5% pour les catégories I et II) car il considère que les paramètres sont trop élevés, compte tenu de la présence de solanine.

Par conséquent; le Costa Rica invite le groupe de travail à faire connaître l'appui technique qui a permis d'établir lesdits paramètres ou à défaut faire une consultation auprès du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments étant donné que dans la Norme Général du Codex pour les Contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale Codex STAN 193-1995 mentionne à la section 1.2.3 **Toxines naturelles inclus dans la présente norme**, ....."*les phycotoxines, ne sont généralement pas considérées comme relevant de la présente norme. Elles relèvent toutefois de la compétence du (CCCF) et seront traitées au cas par cas*".

**Justification:** tel que mentionné dans le Codex STAN 193-1995 "*Les toxines naturelles, endogènes comme par exemple, la solanine dans les pommes de terre qui sont des éléments constitutifs intrinsèques des aliments de consommation humaine et animale résultant d'un genre, d'une espèce ou d'une souche produisant habituellement des métabolites toxique en quantité nocive*", la coloration verte dans la pomme de terre en grandes quantités, la rendent impropre à la consommation humaine.

3. En ce qui concerne 2.2.2 Catégorie I et II, mentionne la phrase suivante : "*la terre et matière étrangère ne doivent pas dépasser 0,5% pour cent par poids*"; Le Costa Rica considère que les pommes de terre doivent être exemptes de tout pourcentage de résidu de terre.

**Justification:** présence de terre pourrait mettre en danger le patrimoine de l'état, par la présence de ravageurs et par la suite sa distribution sur le territoire national. Le pays a la réglementation en vigueur le régissant "*Lois sur la protection phytosanitaire N° 7664*".

4. Le Costa Rica propose d'évaluer l'inclusion seulement du 3% de défauts, dans les catégories I et II dans le tiret qui suit: "*les défauts de peau tel que égratignures, cicatrices, éraflures, meurtrissures et taches ne doivent pas couvrir 5 pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser du 10 pour cent de toute la surface du tubercule*";

**Justification:** Comme il s'agit de coupures, le produit est exposé ce qui peut déclencher la présence de pourriture et champignons.

#### **Observations générales:**

Il est recommandé au groupe de travail de considérer les aspects suivants :

- Définir les tolérances pour chacun des types de catégories.
- Au Costa Rica, la pomme de terre qui se produit n'est pas aussi longue, ni aussi ronde comme dans les photos ci-dessous:



La photo ci-dessous correspond à la pomme de terre produite au Costa Rica:



Par conséquent; le Costa Rica propose d'inclure une catégorie intermédiaire (entre allongé et ronde); afin d'éviter les restrictions avec nos calibres.

**CUBA**

Cuba se réjouit de la possibilité de répondre aux commentaires de certains documents qui seront sur l'ordre du jour de la 19<sup>e</sup> session des fruits et légumes du Comité du Codex.

Cuba, est en principe, d'accord avec la proposition dans le document CX/FFV CX/FFV 15/19/8 Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation.

**ÉQUATEUR**

Clause No./ Sous-clause No./	Paragraphe/ Tableau/Note	Modification proposée	Observations (Justification pour la modification)
2.	2	.....DISPOCISIONES <b>DISPOSITIONS</b> <u>CONCERNANT LA QUALITÉ</u>	( i ) Correction d'orthographe (en version langue espagnole)
2.2.1	7	doivent être bien développées et.....	(i) Il est demandé d'inclure la définition et les caractéristiques de bien (Suffisamment) développé pour précision de la norme.

Clause No./ Sous-clause No./	Paragraphe/ Tableau/Note	Modification proposée	Observations (Justification pour la modification)
2.	2	.....DISPOCISIONES <b>DISPOSITIONS</b> <u>CONCERNANT LA QUALITÉ</u>	( i ) Correction d'orthographe (en version langue espagnole)
2.2.1	7	doivent être bien développées et.....	(i) Il est demandé d'inclure la définition et les caractéristiques de bien (Suffisamment) développé pour précision de la norme.
2.2.1	7	....., fissures, gale rugueuse, Rhizoctone Brun ( <i>Rhizoctonia solani</i> ), colorations verdâtres et pratiquement exemptées de terre	(ii) Il est demandé de supprimer ( <i>Rhizoctonia solani</i> ) car c'est trop spécifique
2.2.2	8	..... plus de 2 pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser (de de ) ....	( i ) Correction d'orthographe (en version langue espagnole)
C	Titre	.....CLASSIFICATION PAR CALIBRAGE	(i) Il est demandé d'inclure une note de bas de page pour la définition du calibre pour précision de la norme.
3.	10	Diamètre équatorial ( <del>signifie la distance la plus grande mesurée de l'angle droit à l'axe longitudinal par rapport à la position du point d'attache) de la pomme de terre .....</del> distance maximale est prise à angle droit par rapport à l'axe longitudinal du tubercule, la pomme de terre n'a pas de pédoncule)	(ii) doit être remplacé la définition de diamètre équatorial pour améliorer la rédaction.

Clause No./ Sous-clause No./	Paragraphe/ Tableau/Note	Modification proposée	Observations (Justification pour la modification)															
2.	2	.....DISPOCISIONES <b>DISPOSITIONS</b> <u>CONCERNANT LA QUALITÉ</u>	( i ) Correction d'orthographe (en version langue espagnole)															
2.2.1	7	doivent être bien développées et.....	(i) Il est demandé d'inclure la définition et les caractéristiques de bien (Suffisamment) développé pour précision de la norme.															
3	10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Code de Calibre</th> <th>Diamètre équatorial en mm</th> <th>(i)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A (<del>papas tiernas</del>) mini pommes de terre)</td> <td>18-24</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B (variétés allongées)</td> <td>25-75</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C (variétés rondes)</td> <td>35-80</td> <td></td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>Plus de 80</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Code de Calibre	Diamètre équatorial en mm	(i)	A ( <del>papas tiernas</del> ) mini pommes de terre)	18-24		B (variétés allongées)	25-75		C (variétés rondes)	35-80		D	Plus de 80		(i) Faute de traduction (en version langue espagnole)
Code de Calibre	Diamètre équatorial en mm	(i)																
A ( <del>papas tiernas</del> ) mini pommes de terre)	18-24																	
B (variétés allongées)	25-75																	
C (variétés rondes)	35-80																	
D	Plus de 80																	

## ÉTATS-UNIS

Les États-Unis d'Amérique, à l'appui des travaux du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, soumettent les commentaires/explication suivante des modifications proposés à là le projet de norme Codex pour circuler pommes de terre de consommation. Les modifications proposés se mentionnées en rouge dans la section pertinente de la norme et les suppressions sont ~~barrées~~.

### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

**Alinéa 1:** solide, d'aspect frais et entier.

Commentaire/justification EU: Les États-Unis recommandent d'ajouter "ne pas avoir toute pièce retirée par tous les moyens" à cette phrase. Cela assure que les pommes de terre de conservation ne sont pas coupées comme les autres plantes-racines telles que le manioc.

**Alinéa 3:** propre, exempt de saleté, la boue et pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;

Commentaire/justification EU: Vu que les pommes de terre de conservation sont récoltées à partir du sol et ne sont pas toujours lavées pour enlever toutes les particules terre, nous recommandons que cet alinéa soit modifié comme suit.

- pratiquement propre et exempt de toute matière étrangère visible

#### **Alinéas 7 et 8:**

Commentaire/justification EU: les deux alinéas peuvent être unis et lire

- exempt de défauts internes et externes tels que des meurtrissures et noircissement affectant l'aspect, la tenue et la qualité gustative.

**Alinéa 9:** exempt de trous de limaces pénétrant dans les pulpes

Commentaire/justification EU: Cet alinéa est supprimé car les dispositions sont déjà couvertes par le quatrième alinéa.

#### **2.1.2 Caractéristiques de maturité**

Commentaire/justification EU: Par souci de cohérence avec d'autres normes du Codex FFV pour les cultures racines/produits similaires et avec des pratiques commerciales, une phrase indiquant que les pommes de terre de conservation doivent être suffisamment développées est recommandée. L'une des méthodes indiquant que les pommes de terre de conservation sont suffisamment développées, est indiquée par des peaux assez fermement fixées. Si elles ne sont pas suffisamment développées, les peaux de pommes de terre de consommation peuvent se décoller ou s'écarter. Le texte suivant est proposé :

- Les pommes de terre de conservation doivent être suffisamment développées, compte tenu des caractéristiques de la variété ou du type commercial et de la région de production.

### **2.2 CLASSIFICATION**

#### **2.2.1 Catégorie extra:**

Commentaire/justification EU: Des études indiquent que les pommes de terre de conservation ne sont pas commercialisées à l'international ou au niveau national aux États-Unis dans les catégories "Extra". Par conséquent, nous recommandons un réexamen de l'inclusion de la "Catégorie Extra" dans la norme.

**2.2.3 Catégorie II Alinéa 3:** la terre et les matières étrangères ne doivent pas dépasser 0,25%.

**2.2.3 Catégorie II Alinéa 3:** la terre et les matières étrangères ne doivent pas dépasser 0,5%.

Commentaire/justification EU: Les États-Unis recommandent la suppression de deux alinéas. Ces caractéristiques sont déjà couvertes par les caractéristiques minimales - alinéa 3 "pratiquement propres". En outre, l'établissement de ces tolérances pour la terre et les matières étrangères dans un produit qui est récolté à partir du sol et pas toujours lavé n'est pas pratique.

### **3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Commentaire/justification EU: Actuellement, il n'y a aucune exigence de calibrage uniforme par le diamètre ou en poids dans le commerce international de pommes de terre de conservation. Par conséquent, l'imposition d'un paramètre de calibrage unique et d'accompagnement des codes de calibrage sera très perturbateur pour le commerce. Pour cette raison, les dispositions concernant le calibrage doivent être simples et flexibles; elles doivent permettre l'utilisation de toutes les méthodes de calibrage préexistantes. Le texte suivant est proposé:

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées par le diamètre ou conformément aux pratiques commerciales existantes.

#### **A. Diamètre:**

Le calibre est déterminé par le diamètre équatorial (signifie la distance la plus grande mesurée de l'angle droit à l'axe longitudinal par rapport à la position du point d'attache) de la pomme de terre de conservation (en mm) conformément au tableau ci-après :

- La désignation de " mini pomme de terre " est limitée aux pommes de terre ayant des diamètres compris entre 18 mm et 30 mm.
- Le calibre varie entre 30 mm et 75 mm pour les variétés longues de terre de consommation.
- Le calibre varie entre 35 mm et 80 mm pour les variétés rondes de terre de consommation.

Les pommes de terre de conservation des deux variétés rondes ou allongées dépassant leur taille maximale indiquée sont autorisées, à condition que la différence de calibre entre le plus petit et le plus grand tubercule dans le même emballage ne dépasse pas 30 mm.

B. Lorsqu'il est calibré en fonction des pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit comporter l'étiquette sur laquelle est mentionné le calibre utilisé.

#### 4.1 Tolérances de qualité

Inclusion des tolérances pour les pommes de terre de conservation qui sont gelées, affectées par la pourriture molle ou la décomposition humide.

Commentaire/justification EU: Les commerçants et les régulateurs considèrent habituellement des indemnités de défauts pour la congélation accidentelle, la pourriture molle et la ventilation interne touchant les pommes de terre de conservation dans le commerce international. En outre, la nature physiologique des pommes de terre de conservation les rend sujettes à la détérioration par un léger changement dans le stockage ou l'exposition accidentelle à une unité malade inaperçue. Nous pensons que également fixer une tolérance pour ces défauts facilite l'application de la norme et favorise la transparence dans le commerce international des pommes de terre de conservation. À cet égard, les phrases suivantes sont proposées pour inclusion, à la fin des caractéristiques de tolérance de qualité dans chacune des catégories suivantes:

4.1.2 Catégorie I: Pas plus de 1,0 pour cent pour les pommes de terre qui sont congelées ou touchées par la pourriture molle  
Ou la décomposition humide.

4.1.2 Catégorie II: Pas plus de 2.0 pour cent pour les pommes de terre qui sont congelées ou touchées par la pourriture molle  
Ou la décomposition humide.

#### 4.3 Tolérances pour d'autres variétés

Inclusion d'une tolérance pour les autres variétés

Commentaire/justification EU: Le mélange accidentel de variétés de semence des pommes de terre similaires, les difficultés d'identification des variétés étroitement liées, la réversion de pommes de terre de conservation aux caractéristiques parentales, les méthodes de production et de récolte - rendent très difficile la distinction variétale parmi certaines variétés de pommes de terre de conservation entre la production et les étapes post-récolte. Dans de nombreux cas, les différences variétales ne sont remarquées lors de l'évaluation de la conformité, par conséquent, nous recommandons les tolérances suivantes:

4.3 Tolérances pour les autres variétés

2 pour cent en poids de variétés différentes est admis.

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Commentaire/justification EU: Cette section de la norme devrait refléter les pratiques commerciales des mélanges des pommes de terre de conservation nettement différentes dans le même emballage de vente. À cet égard, nous recommandons ce qui suit comme un deuxième paragraphe de la section 5.1:



Cependant, un mélange de pommes de terre nettement différentes peut être emballé dans un coffret de vente, à condition qu'il soit de qualité uniforme et, pour chaque variété concernée, de même origine.

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA POMME DE TERRE DE CONSERVATION

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

Cette norme vise les variétés commerciales de pommes de terre cultivées de *Solanum tuberosum*, de la famille Solanaece, pour fournir frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Les pommes de terre de conservation pour la transformation industrielle sont exclues.

### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes de terre de consommation doivent être:

- solide, d'aspect frais et entier - **ne pas avoir de pièce retirée par tous les moyens;**
- solide, les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation sont exclues;
- **pratiquement** propre, ~~exempt de saleté, la boue~~ et ~~pratiquement~~ exempt de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempt d'insectes, de vers, d'insectes nuisibles et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation lors du retrait de la chambre froide;
- exempt de quelque odeur ou/saveur étrangères;
- exempt de **défauts internes et externes noircissement; tels que des meurtrissures et noircissement affectant l'aspect, la tenue et la qualité gustative.**
- ~~— exempt de meurtrissure;~~
- exemptes de dommages causés par la température basse ou élevée;
- ~~— exempt de trous de limaces pénétrant dans la pulpe [Ceci est couvert par le<sup>4</sup> rubrique]~~
- exempt de germination
- exempt de la tavelure, la pourriture molle et la décomposition humide.

2.1.1 Le développement et l'état des pommes de terre de consommation 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.

#### 2.1.2 Caractéristiques de maturité

- **Les pommes de terre de consommation doivent être suffisamment développées, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et de la zone de production.**

#### 2.2 CLASSIFICATION

Les pommes de terre de conservation sont classées en trois catégories comme suit:

##### [2.2.1 Catégorie "extra"]

Les pommes de terre de conservation dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être bien développées et doivent présenter les caractéristiques de la variété en ce qui concerne forme, l'aspect et le développement.

Elle doivent être exemptes de défauts, y compris des meurtrissures, des fissures, la gale rugueuse, rhizoctone, colorations verdâtres et pratiquement exemptes de terre, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition de ne pas affecter l'aspect général du produit, la qualité, la qualité de conservation et la présentation dans l'emballage.

##### 2.2.2 Catégorie I

Les pommes de terre de conservation de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété en ce qui concerne la forme, l'aspect et le développement.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition de ne pas affecter l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de couleur;
- Légers défauts de peau tels que les égratignures, cicatrices, éraflures, taches ne dépassant pas 5 pour cent de la surface totale;
- ~~— Sol et les matières étrangères ne doit pas dépasser 0,25%.~~
- La coloration verte ne doit pas être de plus de 1 pour cent en nombre et ne doit pas couvrir plus de 10 pour cent de la surface totale.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes de terre de conservation qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 2.1 ci-dessus.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes de terre de conservation conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de qualité de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de couleur;
- légers défauts de la peau tels que les égratignures, cicatrices, éraflures, meurtrissures, taches ne dépassant pas 10 pour cent de la surface totale;
- la terre et les matières étrangères ne doivent pas dépasser 0,5 pour cent.
- La coloration verte ne doit pas être de plus de 1 pour cent en nombre et ne doit pas couvrir plus de 10 pour cent de la surface totale.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

~~Le calibre est déterminé par le diamètre équatorial (signifie la distance la plus grande mesurée de l'angle droit à l'axe longitudinal par rapport à la position du point d'attache) de la pomme de terre de conservation (en mm) conformément au tableau ci-après:~~

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
A (Mini Pomme de terre)	18.1-28.0
B	28.1-45.0
C	45.1-65.0
D	65.1-80.0
E	Plus de 80

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées par le diamètre où conformément aux pratiques commerciales existantes.

- A. Diamètre: Le calibre est déterminé par le diamètre équatorial (signifie la distance la plus grande mesurée de l'angle droit à l'axe longitudinal par rapport à la position du point d'attache) de la pomme de terre de conservation (en mm) conformément au tableau ci-après:
- Pour la désignation de "mini pomme de terre", le calibre varie entre 18mm et 30 mm.
  - Le calibre varie entre 30 mm et 75 mm pour les variétés longues de terre de consommation.
  - Le calibre varie entre 35 mm et 80 mm pour les variétés rondes de terre de consommation.

Les pommes de terre de conservation, de deux variétés sphériques ou allongées dépassant le calibre maximal indiqué sont autorisées, à condition que la différence de calibre entre le plus petit et le plus grand tubercule dans le même emballage ne dépasse pas 30 mm.

B. Lorsqu'il est calibré en fonction des pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit comporter l'étiquette sur laquelle est mentionné le calibre utilisé.

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de dimensionnement sont admises dans chaque colis 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 nombre ou en poids de pommes de terre de consommation ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la classe I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids de pommes de terre de consommation ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la classe II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. **Pas plus de 1,0 pour cent pour les pommes de terre qui congelées où touchées par la pourriture molle**

###### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent en nombre ou en poids de pommes de terre de ne correspondant pas aux exigences de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. **Pas plus de 2 pour cent pour les pommes de terre qui sont congelées où touchées par la pourriture molle.**

##### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, 10 pour cent en nombre ou en poids de pommes de terre de conservation correspondant à la taille immédiatement supérieure ou inférieure à celle indiquée sur l'emballage.

##### 4.3 TOLÉRANCES POUR LES AUTRES VARIÉTÉS

**2 pour cent en poids de différentes variétés est admis.**

#### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque paquet doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de conservation, de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas ce calibrage).

**Cependant, un mélange de nettement différentes pommes de terre de peut-être emballé dans un coffret de vente, à condition qu'ils soient de qualité uniforme et, pour chaque variété concernée, leur origine.**

La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

##### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes de terre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>1</sup>, 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 de conservation doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages 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 de terre de consommation. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

---

<sup>1</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale 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 « pomme de terre » et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

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

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur où dans les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>2</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « pomme de terre de conservation », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif); la forme de la pomme de terre de conservation peut être marquée sur l'étiquette tel qu'oblong, sphérique et allongée.

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

– Catégorie;

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

## 7. CONTAMINANTS

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

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

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997)

---

<sup>2</sup> 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 « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

## INDE

### Observations générales:

L'Inde est reconnaissante des débats tenus par les membres du Groupe de travail électronique sur l'ordre du jour.

### Observations spécifiques:

#### 1) Paragraphe 1 dans la Section 1 “DÉFINITION DU PRODUIT” peut être lu:

La présente norme vise les variétés commerciales de pommes de terre issues du *Solanum tuberosum* L., de la famille des *Solanaceae* et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, ~~après préparation et conditionnement~~, à l'exclusion des pommes de terres destinées à la transformation industrielle.

**Justification:** les mots “après préparation et conditionnement” doit être examiné et retiré car dans les pays asiatiques les pommes de terre de conservation ne reçoivent aucun traitement avant leur commercialisation.

#### 2) Section 2.1 “DÉFINITION DU PRODUIT” peut être lu:

- (i) Tiret 10, Paragraphe 1 peut être lu:
  - à peu bien formée, c'est-à-dire que la peau doit couvrir toute la surface ~~du tubercule~~.
- (ii) Tiret 7, Paragraphe 2 peut être lu:
  - Gale commune superficielle ; par exemple les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface ~~du tubercule~~;

## JAPON

Le Japon apprécie les efforts de l'Inde pour diriger le GTE et préparer le projet de norme. Nous sommes heureux de fournir les observations ci-suite sur l'avant projet de norme pour les pommes de terre de conservation a l'étape 3.

### Observations spécifiques

#### 2.1. Caractéristiques minimales

En ce qui concerne les “ravageurs”, le Japon aimerait chercher un éclaircissement concernant les « ravageurs ».

#### 3. Dispositions concernant le calibrage

Le Japon considère que les pommes de terre peuvent être calibrés par diamètre, nombre ou poids. Par exemple, les pommes de terre de conservation en général sont calibrées par poids au Japon. Afin d'éviter des interférences avec les pratiques commerciales préexistantes, nous proposons d'ajouter les textes qui ont été proposés en CX/FFV 15/19/10. Nos propositions sont comme suit. Les nouveaux textes se présentent **soulignés/en caractères gras** et les éliminations en caractères barrés

**Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrés par diamètre, nombre ou poids ; ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Lorsque calibré conformément aux pratiques commerciales préexistantes, l'emballage doit être étiqueté avec le calibre et la méthode utilisés.**

**Lorsque S Le Calibre (si calibré) est déterminé par diamètre équatoriale (signifie la distance la plus grande mesurée a l'angle droit par rapport à l'axe longitudinal par rapport à la position du point d'attache) de la pomme de terre de conservation (en mm), le tableau ci-après est un repère et peut être utilisé à titre facultatif.** ~~De conformité au tableau ci-suite:~~

Code de calibrage	Diamètre équatorial en mm
A (Mini pomme de terre)	18-24
B (variétés allongées)	25-75
C (variétés rondes)	35-80

D	Plus de 80
---	------------

## KENYA

### ANNEXE I

#### AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES POMMES DE TERRES DE CONSERVATION

### OBSERVATION GÉNÉRALE

Le Kenya apprécie le travail accompli par le groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et avoir présenté le document du travail afin que les membres du Codex puissent formuler leurs observations.

### OBSERVATION SPÉCIFIQUE

Le Kenya propose que 'clause 1' ci-dessous devienne le 'CHAMP D'APPLICATION' de la norme, car elle ne définit pas le produit mais donne le champ d'application du produit à être couvert dans le corps de la norme. Ceci est cohérent avec le format du projet de norme comme stipulé dans la 23<sup>ème</sup> édition du manuel de procédure. Ceci changerait l'ordre de toutes les clauses dans cette norme, donc la clause 1 deviendrait le « champ d'application » et la clause 2 deviendrait la « Description » « définition » et ainsi de suite.

Nous vous proposons de remplacer le mot ('must' pour "shall" version en langue anglaise) dans la totalité du projet de norme pour être cohérente avec les autres normes codex et textes apparentés.

#### 1. ~~DÉFINITION DU PRODUIT~~ CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les variétés commerciales de pommes de terre issues du *Solanum tuberosum* L., de la famille des *Solanaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement, à l'exclusion des pommes de terre destinées à la transformation industrielle.

#### 2. DESCRIPTION (Nouveau)

Les pommes de terre de conservation doivent être des produits mûrs de l'espèce *Solanum tuberosum* L. et ses hybrides issues de son tubercule principalement destinés à la consommation humaine livrés à l'état frais et/ou vendus soit emballés ou en vrac.

**Justification:** Le Kenya propose que les pommes de terre de conservation soient décrites selon le format pour les normes pour produits du manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius

Par conséquent, la numérotation des paragraphes ci-dessous a été changée à cause de cette inclusion afin de la mettre dans l'ordre approprié.

#### ~~2.~~ 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

##### 2.3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes de terre doivent (**must shall**) être :

- **entières intactes** et fermes;

**Observation:** Remplacer entière par intacte.

**Justification:** est un mot descriptif

- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères<sup>1</sup> visibles ;
- pratiquement exemptes de ravageurs, déformations<sup>2</sup> et 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 ou hautes températures
- exempts de noircissement interne;
- pratiquement non germées, **les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long;**

**Observation:** Supprimer la deuxième partie de la phrase à lire 'pratiquement non germées'.

**Justification:** La partie supprimée est en contradiction avec la première partie. La teneur en glycoalcaloïdes augmente dans les tubercules germés ce qui les rend impropres à la consommation.

- pratiquement exemptes de pourriture molle et d'altérations humides;
- à peau bien formée, c'est-à-dire que la peau doit couvrir toute la surface du tubercule.

Les pommes de terre doivent être exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que:

- taches brunes dues à la chaleur;
- crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) ~~dépassant 4 mm de profondeur;~~

**Observation:** Supprimer ~~« dépassant 4 mm de profondeur »~~ **au-dessus.**

**Justification:** Crevasses de toute nature déforment les pommes de terre et peuvent être des points d'entrée pour les maladies d'entreposage, augmenté les pertes pendant la transformation et réduire la valeur esthétique.

- coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut ;

**Observation:** Nous proposons qu'elles soient exemptes de la coloration verte donc supprimer la deuxième partie de la phrase.

**Justification:** La coloration verte est un défaut grave et le plus souvent il n'est pas superficiel et par conséquent ne peut pas être qualifié pour être enlevé par simple épluchage.

- taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 4 mm de profondeur;
- taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes;
- gale commune profonde et gale poudreuse ~~d'une profondeur de 2 mm ou plus;~~
- ~~gale commune superficielle; les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule;~~

**Observation:** Supprimer ' ... d'une profondeur de 2 mm ou plus; » et « gale commune superficielle; les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule; »

**Justification:** Notre norme nationale recommande zéro gale commune et gale poudreuse.

- dégâts dus au gel ou à la réfrigération..

**2-3.1.1** Le développement et l'état des pommes de terre 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. 3.1.2 Caractéristique de maturité**

Les pommes de terre doivent (**must shall**) être suffisamment développées et avoir une peau saine, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et de la région de production.



### 2.3.2 CLASSIFICATION

Les pommes de terre sont classés en trois catégories, comme suit :

#### 2. 3.2.1 Catégorie “Extra”

Les pommes de terre de cette catégorie doivent (**must shall**) être de qualité supérieure. Elles doivent (~~They must~~) être bien développées et doivent (**must shall**) présenter les caractéristiques de la variété et /ou du type commercial concernant la forme, l'aspect et le développement.

Elles doivent (**must shall**) être exemptes de défauts, y compris meurtrissures, fissures, gale rugueuse, Rhizoctone (*Rhizoctonia solani*), ~~colorations verdâtres et pratiquement exemptées de terre et la matière étrangère ne doit pas dépasser 0.25 pour cent par poids,~~ 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 et à sa présentation dans l'emballage.

**Observation: Supprimer « colorations verdâtres et pratiquement exemptées de terre et la matière étrangère ne doit pas dépasser 0.25 pour cent par poids, »**

**Justification: pour la catégorie extra la coloration verte et terre et matière étrangère doit être nul.**

#### 2. 3.2.2 Catégorie I

Les pommes de terre de cette catégorie doivent **must shall** être de bonne qualité. Elles doivent **must shall** présenter les caractéristiques de la variété concernant la forme, l'aspect et le développement.

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

- légers défauts de forme ~~et couleur~~;

**Observation: Les défauts superficiels (légers défauts) doivent être qualifiés dans une certaine mesure. Supprimer et couleur.**

**Justification: la phrase est subjective et donc doit être précisée. La différence de couleur peut supposer le mélange de variétés.**

- légers défauts de peau tel que égratignures, cicatrices, éraflures, et taches ne doivent pas couvrir plus de 2 pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser 5 pour cent de toute la surface du tubercule;
- la terre et matière étrangère ne doivent pas dépasser ~~0,5~~ **0,1** pour cent par poids;

**Observation: Terre non admise, 0,1 pour cent matière étrangère.**

**Justification: terre et matière étrangère doivent être au minimum car elles sont porteuses de ravageurs et de maladies.**

- ~~la coloration verte ne doit pas être plus de 1 pour cent par nombre et de doit pas couvrir plus~~
- ~~de 10 pour cent de toute la surface du tubercule;~~

**Observation: Cela devrait être zéro coloration verte**

**Justification: Zéro coloration verte doit être toléré dans cette catégorie**

Ces défauts ne doivent (**must shall**), en aucun cas affecter la pulpe du produit.

#### 2. 3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes de terre 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 de terre conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défaut de forme et de couleur;
- les défauts de peau tel que égratignures, cicatrices, éraflures, meurtrissures et taches ne doivent pas couvrir plus de 5 pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser du 10 pour cent de toute la surface du tubercule;
- ~~la terre et matière étrangère ne doivent pas dépasser 1 pour cent par poids;~~
- ~~la coloration verte ne doit pas être plus de 1 pour cent par nombre et ne doit pas couvrir plus de 12,5 pour cent de toute la surface du tubercule~~

**Observation: Nous proposons de supprimer les tirets 3 et 4 ci-dessus. La terre ne doit pas être admise, 0.1% matière étrangère, zéro couleur verte.**

**Justification: La terre et matière étrangère doivent être au minimum car elles sont porteuses de ravageurs et de maladies et zéro coloration verte.**

Ces défauts ne doivent ( **must shall**) en aucun cas affecter la pulpe du produit.

### ~~3.~~ 4 DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

### ~~4.~~ 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

#### ~~4.~~ 5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

##### ~~4.~~ 5.1.1 Catégorie “Extra”

Cinq ~~deux~~ pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

##### ~~4.~~ 5.1.2 Catégorie I

Dix ~~cinq~~ pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Pas plus de 1,0 pour cent pour les pommes de terre affectées par la pourriture sèche ou molle ou humide ou par des altérations internes est admis.

##### ~~4.~~ 5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Pas plus de 2,0 pour cent pour les pommes de terre affectées par la pourriture sèche ou molle ou humide ou d'altérations internes est admis.

#### ~~4.~~ 5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

#### ~~4.~~ 5.3 TOLÉRANCES POUR LES AUTRES VARIÉTÉS

### ~~5.~~ 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### ~~5.~~ 6.1 HOMOGÉNÉITE

Le contenu de chaque emballage doit (**must shall**) être homogène et ne comporter que des pommes de terre de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit (**must shall**) être représentative de l'ensemble

#### ~~5.~~ 6.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes de terre doivent (**must shall**) être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent (**must shall**) être neufs, 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 de conservation doivent être conditionnées conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

#### **5- 6.2.1 Description des emballages**

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des aubergines. Les emballages doivent (~~must~~ shall) être exempts de toute matière et odeur étrangère.

### **6- 7. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

#### **6. 7.1 Emballages destinés au consommateur final**

##### **6.7.1.1 Nature du produit**

#### **6- 7.2 EMBALLAGES NON-DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Chaque emballage doit (~~must~~ shall) porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule.

##### **6.7.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (~~facultatif~~).

**Observation: Aux fins de traçabilité le code d'identification ne doit pas être facultatif.**

**Justification: La question sur la traçabilité est adoptée dans notre législation nationale.**

##### **6- 7.2.2 Nature du produit**

- Nom du produit « pomme de terre de conservation », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)

**Observation: Le nom de la variété ou type commercial ne doit pas être facultatif mais plutôt indiqué sur les étiquettes.**

**Justification: Pour faciliter l'identification et la traçabilité.**

##### **6.7.2.3 Origine du produit**

##### **6.7.2.4 Caractéristiques commerciales**

##### **6-7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)**

### **7- 8. CONTAMINANTS**

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

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

### **8- 9. HYGIÈNE**

**8.9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (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- 9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbioJustification établi en conformité avec les Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbioJustifications relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

## **NOUVELLE-ZÉLANDE**

### **Observations générales:**

La Nouvelle-Zélande tient à remercier l'Inde et les participants du groupe de travail électronique pour leurs efforts dans la préparation du document. La Nouvelle-Zélande propose d'entreprendre des travaux supplémentaires lesquels son nécessaires à la rationalisation des caractéristiques minimales car elles sont nombreuses. Ci-suite sont fournis des exemples relatives a la rationalisation: 'exemptes de dommages causés par de basses ou hautes températures' et 'taches brunes dues à la chaleur' ainsi comme des dégâts dus au gel ou à la réfrigération.

Étant donné que les pommes de terre de conservation dans le commerce international peuvent être stockés pour des périodes prolongées les tolérances de défauts doivent refléter cela, en particulier parce que le point d'application de la norme n'est pas définit.

### **Observations spécifiques:**

#### 1 Définition du produit

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“La présente norme vise les variétés commerciales de pommes de terre issues du *Solanum tuberosum* L., et de ses hybrides, destinées à être livrées **à l'état frais** au consommateur, après préparation et conditionnement, à l'exclusion des pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle”

*Justification:* Les pommes de terre de conservation peuvent stockés pendant de périodes prolongées. Pour plus de précision la Nouvelle-Zélande suggère la rédaction alternative pour éviter l'idée que le produit doit être “frais”.

#### 2.1 Caractéristiques minimales

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“- crevasses (y compris de crevasses de croissance), fissures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) ~~dépassant 4 mm de profondeur~~”.

*Justification:* Ces défauts sont préjudiciables au maintien de la qualité et peuvent poser un risque pour la sécurité sanitaire.

#### 2.2.2 Catégorie I

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“- La terre et matière étrangère ne doivent pas dépasser ~~0.5~~ **1.0** pour cent par poids;

*Justification:* La tolérance proposée s'aligne avec la norme CEE-ONU et admet des tubercules qui ont été récoltés dans des conditions humides où il peut être plus difficile à éliminer la terre adhérente.

### 3 Dispositions concernant le calibrage

La Nouvelle-Zélande propose que le tableau de calibrage actuel soit remplacé par des tableaux de calibrages séparés pour être appliqués aux variétés rondes ou allongées.

#### **Tableau de calibrage pour des variétés RONDES:**

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
<b>A (Mini pomme de terre)</b>	<b>&gt; 18 - 28</b>
<b>B</b>	<b>&gt; 28 - 45</b>
<b>C</b>	<b>&gt; 45 - 65</b>
<b>D</b>	<b>&gt; 65 - 80</b>
<b>E</b>	<b>&gt; 80</b>

La Nouvelle-Zélande propose qu'un tableau approprié soit élaboré pour être appliqué aux variétés allongées.

*Justification:* Les dispositions de calibrage reposent sur un diamètre équatorial de variétés allongés et ovales. Le tableau de calibrage exige une rationalisation plus approfondie car il peut être interprété comme un seul calibre catégorie C) pour les pommes de terre rondes et une autre (B) pour les variétés allongées.

#### 6.1.1 Nature du produit

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

~~“Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage peut~~ **doit** porter une étiquette indiquant le nom du produit “Pomme de terre de conservation” et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial”.

*Justification:* Compte tenu de l'importance de la variété quant à la pertinence selon l'usage prévu ( à cuire, à bouillir, etc.) La Nouvelle-Zélande propose de faire obligatoire l'inclusion de la variété sur l'étiquette pour assurer que le consommateur soit en mesure de choisir les pommes de terre qui sont les plus adaptés selon l'usage.

### PHILIPPINES

#### **Point 6 de l'ordre du jour: L'avant-projet de la norme pour les pommes de terres de conservation (à l'étape 4)**

##### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Les Philippines proposent de simplifier les caractéristiques minimales pour les pommes de terre de conservation sur les points suivants:

- Fermes, propres et exemptes de toute matière étrangère visible.
- Exemptes de pourriture visible, des parasites morts et vivants, moisissures et d'autres contaminants.
- Sain, exemptes de coloration verte\* et avoir de tubercules bien développés.
- Tubercules doivent avoir un aspect général normal, similaire aux caractéristiques de la variété.

\* (La présence de la couleur verte dans les tubercules indique la présence de la solanine, un facteur antinutritionnel. La dose toxique est 20=25mg (<http://www.accessdata.fda.gov>))

##### 2.1.2 Caractéristiques de maturité

Le terme “suffisamment développées” doit être remplacé par physioJustificationment mûres, et ainsi lire:

Les pommes de terre de conservation doivent être **physioJustificationment mûres** et guéries pour la formation de l'épiderme, selon les caractéristiques de la variété et/ou type commercial et à la région où elles son cultivées.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les Philippines proposent une classification par calibre des pommes de terres de conservations classées selon le calibre d'après le diamètre et poids indiqués dans le tableau suivant. (PNS/BAFPS 53:2007)\*

<b>Calibre</b>	<b>Diamètre (cm)</b>	<b>Poids (g)</b>
<b>Jumbo</b>	<b>&gt; 9.0</b>	<b>&gt; 350</b>
<b>Supérieur</b>	<b>8.1 – 9.0</b>	<b>301 - 350</b>
<b>Extra Gros</b>	<b>7.1 – 8.0</b>	<b>251 - 300</b>
<b>Gros</b>	<b>6.1 – 7.0</b>	<b>201 – 250</b>
<b>Grand</b>	<b>5.1 – 6.0</b>	<b>151 - 200</b>
<b>Moyen</b>	<b>4.1 - 5.0</b>	<b>101 - 150</b>
<b>Petit</b>	<b>3.0 – 4.0</b>	<b>50 - 100</b>
<b>Bille/très petit</b>	<b>&lt; 3.0</b>	<b>&lt; 50</b>

\*Philippine National Standard/Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards (PNS/BAFPS)

## **SAINTE-LUCIE**

### **(i) Observations générales**

Sainte-Lucie tient à remercier le groupe de travail électronique dirigé par l'Inde pour le travail accompli sur l'élaboration d'un projet de norme pour les pommes de terre de conservation. Sainte Lucie reconnaît que les pommes de terre de conservation sont un produit de base alimentaire très important consommé quotidiennement au niveau commercial et domestique. Les normes internationales à cet égard son les bienvenues pour apporter de l'assistance avec les exigences de commercialisation et production local.

### **(ii) Observations spécifiques**

#### Section 2.1 Note en bas de page 1

Sainte-Lucie n'est pas d'accord que "matière étrangère visible" exclut "les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination".

Les pommes de terre doivent être exemptes de toute matière étrangère visible. Les inhibiteurs de germination ne doivent pas être visuellement présente au point de conditionnement. En outre, les limites fixées à la section 7 doivent être observées pour prévenir ces aides à la production de devenir un contaminant.

Supprimer note en bas de page 1 référencé dans la Section 2.1 tiret 2 "~~Sont exclus les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.~~"

#### Section 2.2

Sainte Lucie propose que les limites maximales de terre et de matières étrangères présents dans les pommes de terre de conservation doivent être réduites pour chaque catégorie respectivement. La terre et la matière étrangère sur les tubercules peuvent poser des défis sanitaires et phytosanitaires (SPS) et des soucis de la mise en quarantaine des produits. Il faudrait considéré de les garder au minimum à tout moment.

Clause 2.2.1: **« Catégorie Extra” terre et matière étrangère ne doit pas dépasser 0.1 pour cent par poids »**

Clause 2.2.2: **« Catégorie I” terre et matière étrangère ne doit pas dépasser 0.25 pour cent par poids »**

Clause 2.2.3: **« Catégorie II” terre et matière étrangère ne doit pas dépasser 0.5 pour cent par poids »**

~~Clause 2.2.1: « Catégorie Extra” terre et matière étrangère ne doit pas dépasser 0.25 pour cent par poids »~~

~~Clause 2.2.2: « Catégorie I” terre et matière étrangère ne doit pas dépasser 0.5 pour cent par poids »~~

~~Clause 2.2.3: « Catégorie II” terre et matière étrangère ne doit pas dépasser 1 pour cent par poids »~~

### Section 5 Clause 5.1 ligne 3

Observation d'édition insérer « of » (version en langue anglaise)

“(ou lot **of** dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)

### Section 6 Clause 6.2.2 Nature du produit

Beaucoup de producteurs identifient les pommes de terre de conservation simplement comme pommes de terre. Certains utilisent l'endroit géographique pour identifier ces pommes de terre mais non pas comme un étiquetage facultatif. Il faudrait envisager d'ajouter une note en bas de page indiquant que dans certains cas la nature du produit peut être identifié comme « pommes de terre ».

## **THAÏLANDE**

Nous voudrions remercier le Groupe de travail dirigé par l'Inde pour le projet révisé. En général, nous sommes d'accord avec le contenu principal du projet. Toutefois, nous souhaiterions faire des observations sur des points précis comme suit;

### **2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

#### 13<sup>ème</sup> tiret

Nous voudrions proposer de supprimer ce tiret car la coloration verte est associée avec les substances toxiques solanine et chaconine.

#### 16<sup>ème</sup> tiret

Nous voudrions proposer de supprimer ce tiret car la gale est un microorganisme phytopathogène.

### **2.2 CLASSIFICATION**

Nous voudrions proposer de supprimer le détail sur la terre et la matière étrangère admise dans la Catégorie “Extra”, car les plantes peuvent être contaminés par des parasites nématode avec la terre. En outre, nous tenons à supprimer le 4<sup>ème</sup> tiret dans la Catégorie I et Catégorie II car la coloration verte est associée à des substances toxiques solanine et chaconine. Le texte devrait se lire comme suit;

#### “2.2.1 Catégorie “Extra”

Elles doivent être exemptes de défauts y compris meurtrissures, fissures, gale rugueuse, rhizoctone brun (*Rhizoctonia solani*), colorations verdâtres ~~et pratiquement exemptées de terre et la matière étrangère ne doit pas dépasser 0.25 pour cent par poids~~, 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 et à sa présentation dans l'emballage.”

#### 2.2.2 Catégorie I

~~la coloration verte ne doit pas être plus de 1 pour cent par nombre et doit pas couvrir plus de 10% de toute la surface tu tubercule;~~

### 2.2.3 Catégorie II

- la coloration verte ne doit pas être plus de 1 pour cent par nombre et ne doit pas couvrir plus de 12,5% pour cent de toute la surface du tubercule..”

## **4. DISPOSITION CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

### 4.1.2 Catégorie I

Nous ne sommes pas d'accord avec tolérances des altérations internes. Etant donné qu'elles les rendraient impropres à la consommation. Si nécessaire, l'état de altération interne devrait être précisé dans une note de bas de page.

## **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Pour le premier paragraphe la norme-cadre codex doit être suivi comme ci-dessous;

« le contenu de chaque emballage (ou lot de produits présentés en vrac dans un véhicule de transport) doit être homogène et contenir uniquement des pommes de terre de conservation du même origine, variété o type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage). La partie visible du contenu dans l'emballage doit être représentative de tout le contenu »

## **6. MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### 6.2.4 Commercial Identification

Nous voudrions proposer le nouveau tiret du texte comme suit;

- Catégorie ~~et~~
- Variété et
- Calibre (en cas de calibre)”

## **UNION EUROPÉENNE**

L'Union Européenne et ses États membres (EUMS) tiennent à remercier tous les participants du groupe de travail électronique et tout particulièrement l'Inde et la France pour avoir dirigé ce travail et pour le progrès accompli.

L'Union Européenne et ses États membres souhaiteraient soumettre au Comité les observations spécifiques suivantes:

Modification proposée	Observation (justification pour la modification)
<b>2.1 Caractéristiques minimales</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>Entier (entières) et <u>intacts (intactes)</u></del></li> <li>- <b><u>Sains (saines), sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.</u></b></li> <li>- ....</li> <li>- <b><u>D'aspect frais</u></b></li> <li>- ferme,</li> </ul>	<p>« Entier (entières) » doit être remplacé par by « intact (intactes) » et « sains (saines) » et « d' aspect frais » doivent être ajoutés. Cela serait conforme à ce qui est proposé dans la norme-cadre au point 8 de l'ordre du jour afin d'être plus précise et en ligne avec les autres normes Codex.</p> <p>“Ferme” doit être placé dans un tiret a part.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <del>Exempts de noircissement interne</del></li> </ul>	<p>Cette caractéristique minimale est couverte par « sains (saines) ».</p> <p>Par conséquent, elle doit être supprimée.</p>



<p>– <del>Pratiquement exemptes de pourriture molle et d'altérations humides</del></p>	<p>Cette caractéristique minimale est couverte par « sains (saines) ».</p> <p>Par conséquent, elle doit être supprimée.</p>
<p><del>à peau bien formée, c'est-à-dire que la peau doit couvrir toute la surface du tubercule.</del></p>	<p>Cette caractéristique minimale devrait être déplacé à la section 2.1.2 Caractéristiques de maturité autrement elle serait dupliquée.</p>
<p>– Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant <del>4</del> <u>5</u> mm de profondeur</p>	<p>Pour aligner autant que possible les normes Codex avec d'autres normes déjà existantes sur le même produit, la profondeur maximale doit être 5 mm et non pas 4 mm.</p>
<b>2.2.1 Catégorie Extra</b>	
<p>Doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial <del>concernant la forme, l'aspect et le développement.</del></p>	<p>Les pommes de terre doivent présenter toutes les caractéristiques de la variété ou type commercial dans tous les aspects et non seulement en ceux concernant la forme, l'aspect et son développement.</p>
<p>Elles doivent être exemptes de défauts, <del>y compris meurtrissures, fissures, gale rugueuse, Rhizoctone brun (Rhizoctonia solani), colorations verdâtres et pratiquement exemptées de terre et la matière étrangère ne doit pas dépasser 0,25 % pour cent par poids, ....</del></p>	<p>Les marges de tolérance de « Très légers défauts superficiels » dans cette catégorie s'avèrent comme une bonne ligne directrice. N'importe quelle liste de défauts non admis, peuvent entraîner des problèmes car il ne pas clair si cette liste de défaut est exhaustive ou pas</p> <p>Le pourcentage admis pour la matière étrangère doit être déplacé aux Tolérances.</p>
<b>2.2.2 Catégorie I</b>	
<p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété <u>et/ou type commercial</u> <del>concernant la forme, l'aspect et le développement.</del></p>	<p>Pour assurer la cohérence avec le texte fourni à la Catégorie Extra, et d'autres Normes, la référence au « type commercial » doit être incluse.</p> <p>Les pommes de terre de conservation doivent présenter toutes les caractéristiques de la variété ou type commercial dans tous les aspects et non seulement ceux concernant la forme, l'aspect et son développement.</p>
<p>– Légers défauts de peau tel que égratignures, cicatrices, éraflures, et taches <del>ne doivent pas couvrir de deux pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser 5 pour cent de toute la surface du tubercule</del></p>	<p>La tolérance de deux pour cent de tubercules avec des légers défauts de peau est trop restrictive. Comme dans d'autres normes Codex pour des produits existants, de légers défauts de peau sont admis sur cent pour cent de tubercules à la Catégorie I.</p>
<p><del>La coloration verte ne doit pas être plus d'un pour cent par nombre et ne doit pas couvrir plus de dix pour cent de toute la surface du tubercule.</del></p>	<p>Les caractéristiques minimales limitent la coloration verte à une touche de verte pâle au plus de 1/8 du tubercule. Cela aussi devrait être la limite maximale à la Catégorie I.</p> <p>La tolérance de 1 % des tubercules ayant une coloration verte doit être déplacée à la section 4.1.2</p>
<b>2.2.3 Class II</b>	
<p>– Les défauts de peau tel que égratignures, éraflures, meurtrissures <del>ne doivent pas</del></p>	<p>La tolérance de cinq pour cent de tubercules avec de légers défauts de peau est trop</p>

<p>dépasser du cinq pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser du dix pour cent de toute la surface du tubercule.</p>	<p>restrictive. Comme dans d'autres normes Codex pour des produits existantes, légers défauts de peau sont admis sur cent pour cent de tubercules à la Catégorie II.</p>
<p><del>La coloration verte ne doit pas être plus d'un pour cent par nombre et ne doit pas couvrir plus de 12,5 pour cent de toute la surface du tubercule.</del></p>	<p>Les caractéristiques minimales limitent la coloration verte à une touche de verte pâle au plus de 1/8 du tubercule. Cela ne doit pas être répété à la Catégorie II.</p> <p>La tolérance de 1 % des tubercules ayant une coloration verte doit être déplacée à la section 4.1.3</p>
<p><del>Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit. <b>La chair doit être exempte de défauts graves.</b></del></p>	<p>Il est trop restrictive de demander d'avoir une « chair exempts de défauts » dans la catégorie II. Il est plus approprié de demander quelle soit « exempte de défauts graves »</p>
<p><b>3 Calibrage</b></p>	
<p>Calibre (en cas de calibrage) ...</p>	<p>Tant qu'il n'y a pas de disposition autorisant que les pommes de terres ne doivent pas être calibrés, le terme "en cas de calibrage" doit être supprimé.</p> <p>Ceci serait différent si on parvient à un accord sur les propositions finales.</p>
<p>Le calibre est déterminé par ... <del>conformément au tableau suivant:</del> Table ... ...</p>	<p>Cette partie de la phrase doit être supprimé car le tableau proposé ne pas utilisé dans tous les pays ni par tous les commerçants. Le tableau doit être supprimé.</p> <p>L'Union Européenne voudrait argumenter en faveur de la distinction entre les caractéristiques concernant des gammes de calibre fixées en tant que telles et les conditions sur les gammes de calibre admises afin de assurer une certaine homogénéité de calibre dans les emballages (tolérances, comme prévu dans de nombreuses normes internationales). Modèles fixe de gamme de calibres (e.g. 25 – 75 mm), tel que proposé dans ce document, peu être un désavantage pour les exploitants d'entreprises dont leur produit s'ajuste mieux à de différentes gammes de calibres.</p>
<p><b>4.1.1 Catégorie Extra et 4.1.2 Catégorie I</b></p>	
<p><b>4.1.1 Catégorie Extra</b> Cinq pour cent par nombre ou poids de pommes de terre de conservation ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conforme à celles de la catégorie I <b>est admis</b> <del>ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.</del> <b>Dans le cadre de cette tolérance pas plus de 0.5 pour cent au total peut comprendre des produits satisfaisant les caractéristiques de la qualité de la Catégorie II.</b></p> <p><b>4.1.2 Catégorie I</b> Dix pour cent par nombre ou poids de pommes de terre de conservation ne correspondant pas</p>	<p>Modification à la rédaction.</p>

<p>aux caractéristiques de la catégorie, mais conforme à celles de la catégorie II <b>est admis</b>. <del>ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.</del> <b>Dans le cadre de cette tolérances pas plus de 1 per cent au total peut comprendre des produits ne satisfaisant les caractéristiques de la qualité de la Catégorie II. Ni les caractéristiques minimales.</b></p> <p>Pas plus de 1.0% pour cent de pommes de terres affectées par la pourriture sèche ou molle ou humide ou par des altérations internes est admis.</p>	
---	--

<b>5.2 Conditionnement</b>	
<p>Les pommes de terre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être <del>neufs</del><sup>4</sup>, 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.</p> <p><del>Àux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.</del></p>	<p>Fondé sur les antécédents d'insuffisance des ressources et la conscience du public sur cette question, la réutilisation de matériaux d'emballage bien nettoyés devrait être autorisé.</p>
<b>Section 6.2.2 Nature du produit</b>	
<p><del>La forme du tubercule (facultatif) pommes de terre peut être marquée sur l'étiquette tel qu'oblong, sphérique et allongée.</del></p>	<p>Ceci est une proposition de rédaction pour assure la cohérence dans la norme.</p>
<p><u>Le type de cuisson peut être indiqué</u></p>	<p>Une dernière phrase doit être ajoutée car dans de nombreux pays un type de cuisson est indiqué pour décrire la qualité des pommes de terre de conservation.</p>
<b>Section 6.2.4 Caractéristiques Commerciales</b>	
<p><del>— Variété</del></p>	<p>Le tiret doit être supprimé car il est déjà couvert par le deuxième tiret au point 6.2.2</p>
<b>6.3 Véhicule de transport</b>	
<p><u>Pour les pommes de terre de conservation transporté en vrac, e.g. directement chargées dans le véhicule de transport le renseignements exigées au 6.2 des emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer dans les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule.</u></p>	<p>Alors que dans point 5.1 les pommes de terre de conservation peuvent être présentés directement chargées dans le véhicule de transport (sans aucun emballage) ceci n'est pas encore reflété dans la disposition concernant le marquage ou l'étiquetage.</p>