

# commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 c) de l'ordre du jour

CX/FFV 03/9  
juillet 2003

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

*Onzième session*

*Mexico (Mexique), 8 – 12 septembre 2003*

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES (À L'ÉTAPE 3)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex pour les pommes* ci-joint (à l'étape 3) sont invités à les faire parvenir **avant le 22 août 2003** à à C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México CONM: + (52) (55) 57 29 93 00 Ext. 4144 / 4137 Directo: + (52) (55) 57 29 94 80; Fax: + (52) (55) 55 20 97 15 / + (52) (55) 57 29-94 80; Email: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx) et/ou [jorgez@economia.gob.mx](mailto:jorgez@economia.gob.mx), et d'en adresser une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39.06.5705.4593 ou adresse électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

#### HISTORIQUE

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, lors de sa dixième session (Mexico, Juin 2002) est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les pommes à l'étape 2 pour remaniement, distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session. A la suite de cette décision, le Comité a décidé de reconvoquer le groupe de rédaction dirigé par les États Unis d'Amérique afin qu'il révisé le texte sur la base des observations écrites présentées durant la session précédente et la présente session en tenant compte des changements apportés récemment à la norme CEE/ONU pour les pommes.<sup>1</sup>
2. *L'Avant-projet de norme Codex pour les pommes* est joint au présent document. Le texte a été ajusté selon les textes normalisés qui s'appliquent pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais. Compte tenu du peu de temps à disposition entre le début de la onzième session du Comité et la présentation des observations, celles-ci resteront en langue originale.
3. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à faire part de leurs observations sur *l'Avant-projet de norme Codex pour les pommes*, à l'étape 3 comme indiqué ci-dessus.

<sup>1</sup> ALINORM 03/35, par. 74-75

## AVANT PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

### (A L'ETAPE 3)

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) de pommes issues de *Malus domestica Borkh* de la famille des *Rosaceae*, destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs, après avoir été préparées et emballées, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

#### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

##### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes doivent être:

- entières;
- 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 parasites modifiant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
- pratiquement exemptes de détériorations causées par des températures basses et/ou élevées durant l'entreposage;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, à l'exclusion de la condensation qui apparaît quand les pommes sont retirées des chambres froides;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exemptes de maladie vitreuse interne au-delà des quantités spécifiées à l'Annexe II, après le 31 janvier de l'année qui suit l'année de production pour les pommes produites dans l'hémisphère nord, ou après le 31 juillet de l'année de production pour les pommes produites dans l'hémisphère sud, à l'exception de la variété Fuji<sup>2</sup>. Avant ces dates, la maladie vitreuse interne ne sera pas prise en considération comme facteur de qualité.

**2.1.1** Les pommes doivent être récoltées avec soin et présenter un degré de développement et de maturation satisfaisant, selon des critères propres à la variété et à la région dans laquelle elles sont cultivées<sup>2</sup>.

Les pommes doivent être parvenues à un stade de développement et de maturation tel qu'elles puissent:

- poursuivre leur processus de maturation et parvenir au degré de maturation nécessaire selon les caractéristiques de la variété,
- supporter le transport et la manutention,
- parvenir en bon état à destination.

##### 2.2 CLASSIFICATION

Les pommes sont classées en trois catégories, comme suit:

###### 2.2.1 Catégorie "Extra"

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété.

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les pommes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

<sup>2</sup> Pour la variété Fuji, à aucun moment de l'année la maladie vitreuse interne ne sera prise en considération comme facteur de qualité.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles (conformément à la définition de l'Annexe II), à condition que ces dernières ne modifient pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

Le pédoncule peut être absent à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

### 2.2.2 Catégorie I

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

De légers défauts affectant la forme, le développement, la coloration ou des marques, sont acceptées, comme les détériorations dues à la manipulation, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les défauts mineurs de la peau ou autres ne doivent pas dépasser les limites indiquées à l'Annexe II.

Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la Section 2.1 ci-dessus.

Les défauts de forme, développement, coloration ou les marques sont admis, comme les dommages dus à la manipulation, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles et leur présentation.

Les défauts de la peau et autres, ne doivent pas dépasser les limites définies à l'Annexe II.

Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

Toutefois, si le calibrage est déterminé par le poids, le poids minimal doit être garanti pour le fruit entier, comme il convient, selon les diamètres minimaux pour toutes les catégories déterminées ci-dessous.

Un calibre minimal par diamètre devra être garanti pour toutes les catégories conformément au tableau suivant.<sup>3</sup>

	Catégorie "Extra"	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	70 mm	60 mm	57mm
Autres variétés	60 mm	55 mm	50 mm

**NOTE:** Il importe d'insérer l'équivalent en poids (grammes).

Pour les variétés Red et Golden Delicious, un diamètre et/ou un poids minimal seront garantis. Lorsque cette désignation est adoptée, on considérera que chaque pomme répond aux critères de calibre minimal même si son diamètre est inférieur au diamètre minimal, pour que son poids soit égal ou supérieur au poids fixé, selon le barème: Red Delicious 2 1/8 inches ou 65 grammes, 2 1/4 inches ou 75 grammes, 2 3/8 inches ou 84 grammes, 2 1/2 inches ou 100 grammes, 2 5/8 inches ou 115 grammes, 2 3/4 inches ou 139 grammes; Golden Delicious 2 1/8 inches ou 63 grammes, 2 1/4 inches ou 70 grammes, 2 3/8 inches ou 82 grammes, 2 1/2 inches ou 95 grammes, 2 5/8 inches ou 109 grammes, 2 3/4 inches ou 134 grammes. (Inséré dans le tableau après conversion au système métrique).

<sup>3</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 12,5 mm. La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure à l'Annexe III de la présente norme.

CALIBRE		Red Delicious	Golden Delicious
Inches	mm	grammes	grammes
2 1/8	53,975	65	63
2 ¼	57,150	75	70
2 3/8	60,320	84	82
2 ½	63,500	100	95
2 5/8	66,675	115	109
2 ¾	69,850	139	134

Pour faire en sorte que le calibrage soit uniforme dans un emballage, la différence de diamètre entre les fruits d'un même emballage est limitée à:

- 12,5 mm pour toutes les catégories de fruits emballés en rangées et par couches;<sup>4</sup> ou 25 pour cent du poids moyen de chaque fruit dans l'emballage.
- 15 mm pour les fruits emballés en vrac ou préemballés, ou 30 pour cent du poids moyen de chaque fruit dans l'emballage.

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque lot pour des produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée, à condition que pour chaque emballage on autorise au moins une pomme présentant un défaut et ayant une taille non conforme.

Pour les tolérances de 10 pour cent ou plus, chaque emballage ne peut contenir au maximum qu'une fois et demie le seuil de tolérance autorisé.

Pour les tolérances inférieures à 10 pour cent, chaque emballage ne peut contenir au maximum que le double du seuil de tolérance autorisé.

État après le stockage ou le transit: la pourriture et toute détérioration subie par les pommes après le stockage ou le transit seront considérées comme affectant l'état et non pas la qualité pour toutes les catégories de pommes.

##### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

###### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent en nombre ou en poids des pommes ne répondant ni aux critères de la catégorie ni aux exigences minimales, mais respectant celles de la catégorie I ou, à titre exceptionnel, admises dans les tolérances de cette catégorie. On admettra au maximum dans cette catégorie un pour cent des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes.

###### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pommes ne répondant ni aux critères de la catégorie ni aux exigences minimales, mais respectent celles de la catégorie II ou, à titre exceptionnel, admises dans les tolérances de cette catégorie. On admettra au maximum dans cette catégorie un pour cent des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes.

###### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pommes ne répondant ni aux critères de la catégorie ni aux exigences minimales, à l'exception des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans les limites de cette tolérance, on autorise au maximum cinq pour cent en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

<sup>4</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 12,5 mm.

- attaques graves de taches amères ou de maladie vitreuse;
- légers dommages résultant de crevasses non cicatrisées dans la peau;
- légères traces de dégradation interne;
- présence de parasites internes;
- pénétration de parasites ou dommages provoqués dans la chair.

#### **4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories:

- pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent en nombre ou en poids de pommes correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage; les fruits classés dans la catégorie inférieure pourront présenter au maximum une variation de 5 mm au-dessous du calibre minimal;
- pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent en nombre ou en poids des fruits inférieurs au calibre minimal indiqué, avec une variation maximale de 5 mm au-dessous du calibre minimal.
- Lorsque le calibre est désigné par une donnée numérique pour un conteneur, au maximum 10 pour cent des emballages dans le lot pourront ne pas être totalement homogènes.

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

#### **5.1 HOMOGÉNÉITÉ**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes de mêmes origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage); un colis peut contenir plus d'une variété lorsqu'il est correctement étiqueté pour indiquer ces variétés. Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme. La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble. Si différentes variétés de pommes sont vendues dans le même emballage, ce critère d'homogénéité ne s'applique pas.

#### **5.2 CONDITIONNEMENT**

Les pommes doivent être conditionnées de manière à ce que le produit soit correctement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>5</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ni interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les pommes doivent être conditionnées dans chaque emballage conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (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 récipients doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

#### **5.3 PRÉSENTATION**

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

- a) En couches régulières selon le calibre, dans des conteneurs ouverts ou fermés, pêle-mêle dans des emballages destinés aux consommateurs, des emballages destinés à la livraison ou en vrac.
- b) La présentation des pommes en vrac est autorisée pour toutes les catégories.

---

<sup>5</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

## **6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### **6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AUX CONSOMMATEURS**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1 -1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:<sup>6</sup>

#### **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, le nom de la variété, de la catégorie, et le calibre ou le nombre de pièces présentées en rangées et par couches.

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

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après en lettres regroupées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou sur les documents accompagnant la livraison. Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>7</sup>

#### **6.2.1 Identification**

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

#### **6.2.2 Nature du produit**

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la ou des variété(s) (le cas échéant).

#### **6.2.3 Origine du produit**

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### **6.2.4 Identification commerciale**

- Catégorie;
- calibre, ou nombre de pièces indépendamment du type de présentation.

#### **6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)**

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 MÉTAUX LOURDS**

Les pommes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les métaux lourds dans ce produit.

### **7.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES**

Les pommes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

## **8. HYGIÈNE**

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts 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, Rev. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes 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).

---

<sup>6</sup> Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe aux consommateurs ne doivent pas être soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales. Toutefois, ces indications doivent figurer sur l'emballage de transport contenant ces unités.

## ANNEXE II

### **Tolérance de certains défauts:**

#### Toutes les catégories:

Les dommages causés par des températures élevées ou basses entraînent une décoloration interne ou une détérioration de la chair de la pomme.

#### Maladie vitreuse

Pour les variétés autres que Fuji, la maladie vitreuse interne est une maladie vitreuse du cœur de la pomme qui s'étend aux faisceaux vasculaires ou une maladie vitreuse dans trois faisceaux vasculaires ou davantage qui fusionnent, ou une maladie vitreuse assez prononcée dans la zone située entre les faisceaux vasculaires et la peau de la pomme. Pour l'application de cette norme, on déterminera l'ampleur de la maladie vitreuse en coupant la pomme de façon transversale, à mi-chemin entre le calice et l'extrémité de la tige.

La maladie vitreuse interne ne sera pas prise en considération comme facteur de qualité dans la variété Fuji à aucun moment de l'année.

#### **Catégorie "Extra"**

De très légers défauts superficiels sont autorisés à condition qu'ils ne dépassent pas les limites suivantes:

Eraflures ou lésions similaires si elles sont uniformes et de couleur brune ou de teinte plus claire et ne dépassant pas 0,5 cm<sup>2</sup>.

Le roussissement est autorisé et n'est pas pris en considération comme facteur de qualité lorsqu'il est uniforme ou d'une légère coloration, qu'il est situé dans la cuvette pédonculaire ou le calice, et qu'il ne se remarque pas lorsque la pomme est placée face roussie sur une surface plane.

En dehors de la cuvette pédonculaire ou du calice –

Roussissement uniforme réticulaire ne dépassant pas 5 pour cent de la surface;

Roussissement uniforme homogène ne dépassant pas 0,5 cm<sup>2</sup>;

Légère meurtrissure ne dépassant pas 1,5 cm<sup>2</sup> avec une légère décoloration.

#### **Catégorie I**

De légers défauts de la peau ou autres sont autorisés, à condition de ne pas dépasser les limites suivantes:

2 cm de longueur pour des défauts de forme allongée;

- meurtrissures de couleur claire ne contrastant pas vivement avec l'aspect de la pomme, et ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup> sur la superficie totale.
- Tavelures, (*Venturia inaequalis*), marques grêlées cicatrisées lorsque la peau n'est pas déchirée, éraflures foncées ou autres taches d'aspect similaire, ne dépassant pas 0,5 cm<sup>2</sup> au total.
- Craquelures de la tige ou du calice, lorsqu'elles sont bien cicatrisées, d'une longueur maximale de 0,5 cm.

Le roussissement est autorisé et n'est pas pris en considération comme facteur de qualité lorsqu'il est uniforme ou d'une légère coloration, qu'il est situé dans la cuvette pédonculaire ou le calice, et qu'il ne se remarque pas lorsque la pomme est placée face roussie sur une surface plane.

En dehors de la cuvette pédonculaire ou du calice –

Roussissement uniforme réticulaire ne dépassant pas 15 pour cent de la surface;

Roussissement uniforme homogène ne dépassant pas 5 pour cent de la surface;

Légères meurtrissures ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup> de superficie et 0,5 cm de profondeur.

La décoloration est autorisée.

---

<sup>7</sup> En notifiant leur acceptation de la présente norme, les gouvernements indiqueront à la Commission quelle disposition de cette section est applicable.

La surface de meurtrissure est calculée sur la base d'une pomme de 75 mm de diamètre. Des superficies plus ou moins grandes sont autorisées en fonction de la taille plus ou moins grande du fruit.<sup>8</sup>

## Catégorie II

Des défauts de la peau ou autres sont autorisés à condition de ne pas dépasser les limites suivantes:

4 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;

- Défauts de couleur foncée ou qui ne se mélangent pas avec la surface du fruit, ne pouvant dépasser 2,5 cm<sup>2</sup> de la surface totale.
- Tavelures, (*Venturia inaequalis*), marques grêlées cicatrisées lorsque la peau n'est pas déchirée, dommages superficiels dus aux ravageurs, roussissement irrégulier ou très irrégulier, ou autres taches superficielles d'aspect similaire, ne dépassant pas 1 cm<sup>2</sup> au total.

Craquelures de la tige ou du calice, lorsqu'elles sont bien cicatrisées, ne dépassant pas 1 cm de longueur.

Le roussissement est autorisé et n'est pas pris en considération comme facteur de qualité lorsqu'il est uniforme ou d'une légère coloration, qu'il est situé dans la cuvette pédonculaire ou le calice, et qu'il ne se remarque pas lorsque la pomme est placée face roussie sur une surface plane.

En dehors de la cuvette pédonculaire ou du calice –

Roussissement uniforme réticulaire ne dépassant pas 25 pour cent de la surface;

Roussissement uniforme homogène ne dépassant pas 10 pour cent de la surface;

Meurtrissures ne dépassant pas 2,5 cm<sup>2</sup> de superficie et 0,75 cm de profondeur.

La décoloration est autorisée.

La surface de meurtrissure est calculée sur la base d'une pomme de 75 mm de diamètre. Des superficies plus ou moins grandes sont autorisées en fonction de la taille plus ou moins grande du fruit.\*\* Voir note de bas de page 3 ci-dessus.

***Meurtrissures couvrant 3,54 pour cent de la superficie de la pomme si celle-ci est de forme sphérique.***

NB: texte à mettre au point ultérieurement

Calibre/poids – Autres variétés

Dégâts provoqués par les ravageurs, catégories I, II

---

<sup>8</sup> Nous devons insérer un pourcentage numérique qui s'applique à tous les calibres; le chiffre qui en résulte sera élevé. La zone de meurtrissure représente 2,26 pour cent de la surface de la pomme si celle-ci est sphérique.