

commission du codex alimentarius



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(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 05/12/8
CX/FFV 05/12/8-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

F

Douzième Session
Mexico (Mexique), 16 - 20 Mai 2005

Avant-projet de norme Codex pour les pommes

Observations à l'étape 3

OBSERVATIONS DES (Argentine, Australie, Communauté Européenne, Nouvelle Zélande, Iran, Venezuela)

ARGENTINA

THÈME 4 (b) du programme

JUSTIFICATIONS

- Au point 1- **DÉFINITION DU PRODUIT**, il est suggéré, à l'objet de maintenir la cohérence par rapport à d'autres normes Codex (par exemple, la norme pour les oranges, au point 8) d'ajouter « (cultivars)» après « variétés commerciales ».

- Au point **2.1 Caractéristiques minimales**, à l'objet d'améliorer la rédaction en langue espagnole, les changements ci-haut ont été suggérés, et l'on a aussi considéré l'addition de DEUX (2) caractéristiques minimales non considérés dans la proposition reçue, à savoir :

-pratiquement exemptes de meurtrissures et/ou de cicatrices apparentes résultant de crevasses dans la peau ;

-exemptes de signes de déshydratation interne et/ou de farinosité

Ces additions répondent à que les fruits peuvent subir des coups ou des meurtrissures, postérieurement cicatrisés, durant leur croissance et leur développement de même que lors de la récolte, à l'usine d'emballage, ainsi que lors du stockage et du transport. Ces dommages affectent l'aspect général du produit et en réduisent la qualité.

Le défaut « meurtrissure » est mentionné dans l'Appendice II de la proposition (CX/FFV 05/12/8), de là qu'il faudrait également y faire allusion sous le point 2.1.

Concernant la deuxième caractéristique minimale, bien que le défaut en question soit présent dans certaines importantes variétés commercialisées sur le marché mondial – la Red Delicious et ses clones, tels que la Gala, la Braeburn et la Golden Delicious entre autres – la farinosité confère au produit une texture désagréable

2.2.1 La proposition faite par l'Argentine correspond à la norme CEPE où il est établi que la pulpe du produit doit être ferme et saine.

Concernant l'absence de pédoncule, nous coïncidons en ce que, pour la Catégorie « Extra », celui-ci peut être absent ; quoique dans la proposition reçue par le Secrétaire du Codex, aucune tolérance n'est établie pour cette catégorie, et l'Argentine considère qu'une tolérance appropriée pourrait être de 25%, ce pourcentage coïncidant avec les normes régionales (MERCOSUR).

2.2.2 et 2.2.3. La proposition de l'Argentine coïncide avec la Norme CEE/ONU FFV-50 pour les pommes, y compris une disposition concernant les meurtrissures occasionnées par la grêle, lesquelles sont cause de pertes considérables. Les meurtrissures ainsi causées lors du développement du fruit se cicatrisent assez bien, mais elles se manifestent quand même sous la forme de dépressions avec des couches liégeuses sous-jacentes. Nous considérons qu'il est important d'inclure ce défaut de qualité en raison de la lésion caractéristique qu'il comporte, tout en établissant une tolérance spécifique conforme au consensus obtenu pour les normes harmonisées du MERCOSUR.

- Concernant le point **3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**, nous croyons qu'en raison des avancements technologiques en matière de calibrage de ce produit, il conviendrait de réduire les tolérances d'homogénéité et de considérer des limites plus strictes.

- Au point **4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**, nous considérons approprié de remplacer les dispositions établies sur ce point par la phrase suivante :

« Dans les limites établies ci-après, sera admise dans chaque colis la présence de produits non conformes aux caractéristiques minimales de qualité et de calibre correspondantes à la catégorie indiquée sur le colis en question ».

- Au point **Tolérances de qualité**, Catégories « Extra » et « I », nous recommandons de supprimer du premier paragraphe l'expression : « ...ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie », laquelle constitue un pléonasme.

Concernant la pourriture, on a tenté d'adopter les normes locales.

- Au point **5- DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**, Section **4.1 HOMOGENÉITÉ**, nous recommandons d'inclure dans le premier paragraphe les mots : « variété » et « degré de maturité » qui ont trait à l'uniformité du produit et supprimer « peuvent provenir de variété mixte », car une telle mesure serait incongruente par rapport à la notion d'homogénéité.

Les suggestions suivantes portent sur la rédaction et l'interprétation en langue espagnole : Le second paragraphe ne doit inclure que la phrase : « Pour la catégorie « Extra », la couleur doit être uniforme ». La phrase suivante doit aller à la ligne et constituer un troisième paragraphe d'où l'on supprimera « et/ou de calibre », et l'on remplacera « concernant la variété » par « parmi les variétés ».

Section **5.2 CONDITIONNEMENT**. Il conviendrait de tenir compte de l'ordre logique et de la rédaction suivante en langue espagnole :

« Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les pommes doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des légumes et fruits frais ».

5.2.1 Description des emballages (CONDITIONNEMENT)

Les pommes doivent être emballées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les colis destinés à la vente directe au consommateur doivent posséder la résistance suffisante pour garantir la protection du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier 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 étiquettes adhésives apposées directement sur le produit doivent être de nature à pouvoir être retirées sans laisser de traces visibles de colle.

Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

- Au point **6 – MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**, sous la Section **6.2 NATURE DU PRODUIT** nous considérons que, bien que ces caractéristiques soient visibles sur le produit, il est important d'indiquer :

- le nom de l'espèce,
- le nom de la variété.
- Si différentes variétés sont vendues dans le même emballage destiné au consommateur final, le nom de ces variétés devra être indiqué.

Les commentaires ci-haut favorisent la connaissance des produits aux endroits où ils ne sont pas connus tout en évitant de possibles confusions ou des pratiques commerciales déloyales.

Commentaires : Au point **1- DÉFINITION DU PRODUIT**, nous suggérons d'incorporer « (cultivars) » de la façon suivante : Cette norme s'applique aux variétés commerciales (**cultivars**) de *Malus domestica* Borkh.... »

Aux points **2.1 Caractéristiques minimales** : il faudrait considérer les changements sélectionnés en caractères gras et soulignés, et éliminer les mots rayés, pour obtenir la rédaction suivante :

« Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour 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 par l'homme ;
- propres, et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exemptes de meurtrissures et/ou de cicatrices apparentes résultant de crevasses dans la peau ;
- exemptes de signes de déshydratation interne et/ou de farinosité
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par le froid et/ou la congélation ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception fait de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères ;
- exempte de maladie vitreuse interne.

- Au point **2.2 CLASSIFICATION**, Section **2.2.1 CATÉGORIE « Extra »** nous suggérons de modifier le texte pour introduire le paragraphe suivant :

« Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété quant à leur forme, leur coloration, leur aspect extérieur et leur développement. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

De plus, la pulpe doit être ferme et saine, et 25 pour cent des unités pourront être dépourvues de pédoncule, à condition que la coupe en soit nette et que la peau sous-jacente soit intacte ».

- Dans la section **2.2.2 CATÉGORIE I**, nous suggérons de modifier le texte pour écrire :

« Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. La pulpe doit être saine.

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

- de légères imperfections dans la forme et le développement.
- de légères imperfections dans la coloration.
- de légères imperfections affectant la peau, dont la surface accumulée ne devra dépasser UN (1) cm².
- DEUX (2) cm de longueur pour les imperfections ayant forme allongée.
- de légers défauts épidermiques n'excédant pas UN (1) cm² de la surface totale du fruit et n'en altérant pas la coloration ;
- dommages causés par la grêle (déformation ou lésion cicatrisée due à l'action de la grêle), lesquels seront considérés comme des imperfections si le fruit ne présente pas plus de DEUX (2) lésions et si la surface de chaque lésion ne dépasse pas CINQ (5) millimètres.

De plus, la pulpe doit être ferme et saine, et 25 pour cent des unités pourront être dépourvues de pédoncule, à condition que la coupe en soit nette et que la peau sous-jacente soit intacte ».

- Dans la section **2.2.3 CATÉGORIE II**, nous suggérons de modifier le texte pour introduire le paragraphe suivant :

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent pas être classifiées dans les catégories supérieures, mais qui rencontrent toutefois les caractéristiques minimales spécifiées dans la Section 2.1.

La pulpe doit être pratiquement libre d'imperfections.

À condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles pour ce qui a trait à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation, elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants :

- de légères imperfections dans la forme ;
- de légères imperfections dans le développement ;
- de légères imperfections dans la coloration ;
- QUATRE (4) cm de longueur pour les imperfections ayant forme allongée.

- de légères imperfections épidermiques d'autre nature n'excédant pas DEUX, VIRGULE CINQ (2,5) cm² de la surface totale du fruit, à l'exclusion de la tavelure du pommier (*Venturia inaequalis*) où elles ne devront pas dépasser UN VIRGULE CINQ (1,5) cm² de la surface totale du fruit, lequel pourra présenter de légères altérations dans sa coloration ;
- plus de DEUX (2) lésions cicatrisées ou dont le diamètre excédera CINQ (5) mm suite à l'action de la grêle.

De plus, la pulpe doit être ferme et saine, et 25 pour cent des unités pourront être dépourvues de pédoncule, à condition que la coupe en soit nette et que la peau sous-jacente soit intacte ».

- Pour ce qui est de la section **3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**, en raison des avancements technologiques dans le calibrage de ce produit, nous recommandons de remplacer les dispositions citées sous ce point par le texte suivant :

« Le calibre est déterminé par le diamètre équatorial maximal ou par le poids du fruit.

Les calibres minimaux requis sont les suivants :

Variétés à grands fruits	60mm
Autres variétés	50mm

À l'objet d'assurer l'homogénéité du calibre, la différence de diamètre entre le plus grand et le plus petit fruit d'un même colis ne devra pas excéder les limites suivantes :

- 5mm dans le cas de fruits présentés en couches régulières ;
- 10 mm dans le cas des fruits présentés en vrac dans un colis.
- Dans la section **4- DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**, nous considérons approprié de remplacer la rédaction existante par la suivante :

« Dans les limites établies ci-après, sera admise dans chaque colis la présence de produits non conformes aux caractéristiques minimales de qualité et de calibre correspondantes à la catégorie indiquée sur le colis en question ».

- Au point **Tolérances de qualité**, Catégories « Extra » et « I », nous recommandons de supprimer du premier paragraphe l'expression : « ...ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie ». Au second paragraphe de la Catégorie I, concernant la pourriture, nous considérons plus approprié deux pour cent (2%) que un pour cent (1%). Dans la Catégorie II, au second paragraphe, nous proposons de supprimer de la liste d'imperfections « légers symptômes de pourriture interne » et ajouter 3% de pourriture, modifiant comme suit la rédaction du paragraphe :

« Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures profondes ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans les limites de cette tolérance, pourront être admis trois pour cent, en nombre ou en poids, des fruits atteints de pourriture et cinq pour cent, en nombre ou en poids, des fruits présentant les défauts suivants :

- atteintes considérables de *bitter pit* ou de maladie vitreuse interne ;
- de légères lésions ou crevasses cicatrisées ;
- la présence de ravageurs dans le fruit et/ou d'imperfections causées par les ravageurs dans la pulpe du fruit ».

Au point **5-DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**, sous la section **4.1 HOMOGENÉITÉ**, nous recommandons d'inclure dans le premier paragraphe les mots : « variété » et « degré de maturité » et supprimer « peuvent provenir de variété mixte ».

Le second paragraphe ne doit inclure que la phrase : « Pour la catégorie « Extra », la couleur doit être uniforme ». La phrase suivante doit aller à la ligne et constituer un troisième paragraphe d'où l'on supprimera « et/ou de calibre », et l'on remplacera « concernant la variété » par « parmi les variétés ».

Section **5.2 CONDITIONNEMENT**. Il conviendrait de tenir compte de l'ordre logique et de la rédaction suivants :

« Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les pommes doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des légumes et fruits frais ».

Description des emballages

Les pommes doivent être emballées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les colis destinés à la vente directe au consommateur doivent posséder la résistance suffisante pour garantir la protection du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier 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 étiquettes adhésives apposées directement sur le produit doivent être de nature à pouvoir être retirées sans laisser de traces visibles de colle.

Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

- Au point **6 – MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**, sous la Section **6.2 NATURE DU PRODUIT** nous considérons que, bien que ces caractéristiques soient visibles sur le produit, il est important d'indiquer :
- le nom de l'espèce,
- le nom de la variété.
- Si différentes variétés sont vendues dans le même emballage destiné au consommateur final, le nom de ces variétés devra être indiqué.
- Le point consacré aux **CONTAMINANTS** est le point 7, et non 5.
- Supprimer l'**APPENDICE II**
- Pour ce qui a trait à la coloration, au roussissement et au striage des variétés nous considérons appropriée la présentation suivante :

1) COULEUR DES POMMES :

Les variétés de pommes seront classifiées selon leur coloration :

Groupe de couleur	A	B	C
	Variétés de coloration rouge : Coloration rouge caractéristique de la variété couvrant au moins :	Variétés de coloration demi rouge ou mixte Coloration rouge caractéristique de la variété couvrant au moins :	Variétés striées et légèrement rouges : Coloration rouge caractéristique de la variété couvrant au moins :
Cat. « Extra »	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$
Cat. I	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{10}$
Cat. II	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{10}$	-

2) CRITÈRES SUR LE ROUSSISSEMENT DES POMMES

Les variétés de pommes seront classifiées en deux groupes suivant leur roussissement.

Groupe R : Variétés dont le roussissement est une caractéristique épidermique et n'est pas un défaut s'il correspond à l'apparence typique de la variété.

Pour le reste des variétés, le roussissement sera admis dans les limites ci-après :

	Catégorie « Extra »	Cat. I	Cat. II	Tolérance pour la Cat. II
i) Taches brunes	En dehors du calice/de la cuvette pédonculaire	Dépassant légèrement la cuvette pédonculaire ou pistillaire	Dépassant la cuvette pédonculaire ou pistillaire	Fruits non susceptibles d'affecter sérieusement ni l'apparence ni l'état du contenu du colis
	Non rugueuses	Non rugueuses	Légèrement rugueuses	
ii) Roussissement		Aire maximale autorisée sur la surface du fruit		
Uniforme réticulaire (sans forts contrastes avec la coloration générale du fruit)	Marques légères isolées n'affectant pas l'aspect général du fruit ou du contenu du colis	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	Fruits non susceptibles d'affecter sérieusement ni l'apparence ni l'état du contenu du colis
Dense	Aucun	$\frac{1}{20}$	$\frac{1}{3}$	Fruits non susceptibles d'affecter sérieusement ni l'apparence ni l'état du contenu du colis
Des deux types (à l'exclusion des taches brunes ci-haut), sans dépasser dans leur ensemble un maximum de :		$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	Fruits non susceptibles d'affecter sérieusement ni l'apparence ni l'état du contenu du colis

Signature du document : CX/FFV 05/12/10

Commentaires : - Au point **2.1 Caractéristiques minimales** : Il serait approprié d'inclure le mot « être » de la façon indiquée et d'observer l'ordre suivant :

« Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les ramboutans doivent **être** :

- entiers ;
- sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation par l'homme ;
- propres, et pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exempts de dommages causés par les ravageurs ;
- pratiquement exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception fait de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères ;
- d'aspect frais ».

Au point **4 DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**, section **Tolérances de qualité**, Catégories « Extra » et « I », nous recommandons de supprimer l'expression : « ...ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie ».

- Au point **5.2 CONDITIONNEMENT** il faudrait tenir compte de l'ordre et de la rédaction ci-après :

« Les ramboutans doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les ramboutans doivent être placés dans des colis conformes au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais »

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent assurer une protection convenable du produit. Les emballages destinés au consommateur final doivent être suffisamment résistants pour garantir cette protection.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telles qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations internes ou externes. L'emploi de matériaux et notamment de papier 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 toxiques.

Les étiquettes adhésives apposées directement sur le produit ne doivent pas laisser de traces visibles d'adhésif après avoir été retirées.

Les emballages doivent être exempts de toute matière étrangère.

- Au point **6- MARQUAGE OU 'ÉTIQUETAGE**, sous la section **6.2 NATURE DU PRODUIT**, nous considérons approprié d'indiquer :

- le nom de l'espèce ;
- le nom de la variété.
- Dans le cas des emballages destinés au consommateur final et contenant un mélange de pommes de différentes variétés, il faudra indiquer le nom de chacune d'elles.

AUSTRALIE

Commentaires généraux

L'Australie considère que la Norme proposée devrait se borner à garantir que le produit soit frais, sécuritaire et apte à la consommation humaine, et qu'elle ne devrait pas faire référence à des paramètres de qualité (tels que le calibrage et la maturité), ces derniers étant une norme commerciale obéissant aux lois du marché.

En particulier, l'Australie considère que le calibrage ne devrait pas être incorporé à la norme (comme il en est actuellement le cas) parce qu'une telle mesure n'admet pas de créneaux de marché pour les pommes de calibre réduit ni pour celles exhibant un très haut calibre. L'Australie a observé que la référence à des caractéristiques minimales pour le calibrage restreint l'innovation et impose une barrière commerciale

L'Australie s'oppose énergiquement à l'existence de listes de variétés (Appendices I et III) et considère qu'elles devraient être supprimées. Les objections de l'Australie à l'incorporation de listes de variétés sont les suivantes :

L'objet de telles listes n'est pas clair. Constituent-elles une liste officielle et autorisée de variétés, et prétendent-elles être exhaustives ou non exhaustives ?

Ces listes semblent non exhaustives; or, il n'existe pas de critères précis concernant l'inclusion des variétés et les mécanismes qui devront gouverner la future inclusion de nouvelles variétés à cette liste.

Aucune mention n'est faite d'un mécanisme visant à maintenir et actualiser opportunément cette liste.

Aucun commentaire n'est fait concernant les conséquences susceptibles d'être encourues par les variétés, s'il y en a, qui ne figureraient pas sur une liste.

Les listes de variétés étant le produit de mutations comporteront des incongruences. Par exemple, la variété Cripps Pink est mentionnée dans le *Groupe C - Variétés striées et légèrement rouges*. Cependant, une variété produit d'une mutation de Cripps Pink (dénommée Rosy Glow) est d'une coloration pratiquement rouge et pourrait difficilement être classifiée dans cette catégorie. Ces incongruences sont également susceptibles de s'accroître dans le cas des variétés enregistrées.

Les marques déposées ne sont pas de variétés et ne devraient pas figurer dans la liste (ce qui est actuellement le cas).

Les listes ne sont pas actuellement considérées nulle part dans l'Avant-projet de Norme et si elles ont trait aux Normes de Qualité (Section 5.1), c'est sous cette section qu'elles devraient être consultées.

Si ces listes doivent être incorporées à la Norme, l'Australie considère qu'il faudrait indiquer si une liste doit être exhaustive ou non exhaustive, conformément à la norme de CEE/ONU. Dans le cas contraire, une telle liste comporterait une obsolescence programmée. L'Australie suggère comme minimum, de considérer la rédaction suivante :

« Les fruits appartenant à des variétés ne formant pas partie de la liste doivent être classifiés conformément à leurs caractéristiques variétales ».

Commentaires spécifiques

Section 2.1 Caractéristiques minimales

L'Australie est d'avis que le dernier point : « exemptes de maladie vitreuse interne » n'est pas une disposition universelle, si l'on considère que la « maladie » vitreuse interne est une condition requise pour certaines variétés, sans pour autant indiquer une pathologie. Bien que l'Appendice II indique que la maladie vitreuse interne ne sera pas prise en considération comme facteur de qualité dans la variété Fuji et la variété Jonathan à aucun moment de l'année (au second point), l'Australie considère que cette mention devrait être incorporée dans le corps du document. Ceci, parce que cette caractéristique n'est pas considérée comme un défaut dans certaines variétés, mais bien comme une caractéristique minimale pour la commercialisation, et pourrait occasionner le rejet infondé des fruits. L'Australie suggère donc d'introduire les modifications suivantes :

Sous la Section 2.1.1

« Sauf dans les variétés où ceci représente une caractéristique minimale, les pommes doivent être exemptes de 'maladie' vitreuse interne »

Dans l'Appendice II

« La 'maladie' vitreuse interne ne sera pas prise en considération, à aucun moment de l'année, comme facteur de qualité dans les variétés où elle constitue une caractéristique minimale pour la commercialisation ».

2.1.2 Caractéristiques concernant la maturité

Note en pied de page 3

« Les indicateurs de maturité sont actuellement élaborés par la Section spécialisée CEE-ONU de la normalisation des fruits et légumes frais »

L'Australie considère que cette référence aux normes CEE/ONU est inappropriée, considérant que ces normes se trouvent présentement à l'étape d'élaboration et que les Normes Codex ne dépendent pas d'elles. Les normes CEE/ONU peuvent ne pas être adoptées par le Codex, mais tout simplement être utilisées comme références, de sorte qu'il faudrait supprimer cette note en pied de page.

Section 2.2 Classification

Après : « Les pommes sont classifiées en trois catégories, comme suit » : introduire la note en bas de page suivante :

« Ces classifications n'excluent pas les catégorisations mixtes ».

L'Australie considère que des catégorisations mixtes sont souvent sollicitées et fournies, et ne devraient pas être exclues conformément à cette norme.

Section 3 Dispositions concernant le calibrage

La Section 3 et la Section 4.2 sont ambiguës et difficiles à interpréter. Il faudrait indiquer plus clairement si le calibrage fait allusion aux emballages ou aux catégories de pommes. Actuellement, ces deux sections nous semblent comporter des incohérences. L'Australie aimerait qu'elles soient plus précises.

Section 7 Contaminants

Indiquée par erreur comme : Section 5.

Section 7.1 Résidus de pesticides

Ajouter au texte : "...aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius » **ou par la législation nationale....** »

Section 7.2 Autres contaminants

Ajouter au texte : « ...pour les contaminants présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius **ou par la législation nationale....** ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne souhaite formuler les observations ci-après.

Remarques générales

La Communauté européenne souhaite attirer l'attention sur une phrase extraite du paragraphe 4 du document CX/FFV 05/12/4, à savoir: «La Commission du Codex Alimentarius a également souligné la nécessité pour le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais de coopérer et de coordonner ses travaux avec la CEE/ONU... permettrait à la Commission d'utiliser les normes de la CEE/ONU comme point de départ pour élaborer les normes Codex...». Le projet de norme applicable aux pommes figurant dans le document CX/FFV 05/12/8 diffère, par certains points, de la norme CEE/ONU, sans que cela ne soit clairement justifié (par exemple, introduction de listes de variétés séparées). La Communauté européenne estime nécessaires les modifications destinées à adapter le projet à la présentation normalisée des normes Codex, mais elle considère que les autres changements proposés par le groupe de rédaction devraient être motivés. La Communauté européenne est d'avis que toute modification des normes CEE/ONU devrait être justifiée et effectuée compte tenu des discussions menées au sein du comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

La Communauté européenne considère que la norme CEE/ONU applicable aux pommes et les dernières modifications proposées lors de la 51^e session de la section spécialisée chargée de la normalisation des fruits et légumes frais (Genève, mars 2005) devraient servir de base à la discussion concernant la norme applicable aux pommes.

Caractéristiques minimales (point 2.1)

La Communauté européenne estime que les termes «exemptes de maladie vitreuse interne*» ne devraient pas figurer parmi les caractéristiques minimales, étant donné que des tolérances sont prévues (note de bas de page n° 2 et annexe II).

Caractéristiques minimales (point 2.1.1)

La Communauté européenne est d'avis de supprimer les termes «et avoir atteint ... à la région de production.». Les remarques relatives au développement et à la maturité devraient figurer au point 2.1.2.

Caractéristiques relatives à la maturité (point 2.1.2)

La Communauté européenne considère qu'il y a lieu d'examiner la modification proposée à Genève en mars 2005:

«2.1.2. Caractéristiques relatives à la maturité

Les pommes doivent être suffisamment développées et présenter un degré de maturité satisfaisant.

Le développement et l'état des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre leur processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Pour s'assurer du respect des caractéristiques minimales de maturité, plusieurs paramètres peuvent être pris en considération (par exemple, l'aspect morphologique, le goût, la fermeté, l'indice réfractométrique) [et, si l'indice réfractométrique de la chair est mesuré, le degré Brix doit être supérieur ou égal à x°.]»

La Communauté européenne propose de lancer une discussion sur la définition d'un indice réfractométrique dont les valeurs limites soient appropriées.

Classification et défaut tolérés (point 2.2 et annexe II)

La Communauté européenne estime que la distinction établie entre les défauts présentés à l'annexe II est trop complexe et devrait être simplifiée.

Dispositions concernant le calibrage (point 3)

La Communauté européenne estime qu'il convient de fixer une taille minimale requise et que les dispositions concernant l'homogénéité ne sont pas appropriées. Il conviendrait d'introduire les dispositions suivantes:

«3. Dispositions concernant le calibrage

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

Lorsque le calibre est déterminé par le diamètre, un diamètre minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant:

	<i>Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
<i>Variétés à gros fruits</i>	65 mm	60 mm	60 mm
<i>Autres variétés</i>	60 mm	55 mm	50 mm

Lorsque le calibre est déterminé par le poids, un poids minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant:

	<i>Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
<i>Variétés à gros fruits</i>	110g	90g	90g
<i>Autres variétés</i>	90g	80g	70g

Afin de garantir un calibre homogène:

Pour les fruits calibrés selon le diamètre, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:

- 5 mm pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées,
- 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.

Pour les fruits calibrés selon le poids, la différence de poids entre les fruits d'un même colis est limitée à:

- 20 % du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie «Extra» et pour ceux des catégories I et II présentés en couches rangées,
- 25 % du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.

Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.»

Dispositions concernant les tolérances (point 4)

La Communauté européenne considère que les dispositions relatives aux tolérances devraient être limitées aux dispositions suivantes:

«4. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre 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»

Quelque 5 % en nombre ou en poids de pommes 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.

4.1.2 Catégorie I

Quelque 10 % en nombre ou en poids de pommes 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.

4.1.3 Catégorie II

Quelque 10 % en nombre ou en poids de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- attaques importantes de maladie liégeuse (taches amères) ou vitreuse,*
- lésions ou crevasses non cicatrisées,*
- très légères traces de pourriture.*
- présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la chair dues aux parasites.*

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories:

a) pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis, avec une variation maximale de 5 mm ou de 10 g de moins que le minimum;

b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 millimètres de moins que ce calibre.»

Dispositions concernant la présentation (point 5.3)

La Communauté européenne est d'avis qu'il y a lieu de définir la présentation des fruits de la catégorie «Extra».

«5.3 Présentation

...Les fruits de la catégorie "Extra" doivent être emballés en couches rangées.»

Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage (point 6)

Étant donné le grand nombre de variétés et les différences existant entre elles, la Communauté européenne estime que le nom de la variété devrait également figurer sur l'emballage de vente.

«6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage ou chaque lot, dans le cas de présentation en vrac, doit porter une étiquette indiquant le nom du produit. Chaque emballage doit être muni d'une étiquette faisant apparaître le nom de la variété et la catégorie, ainsi que le calibre/le poids ou le nombre de fruits présentés en couches rangées.»

La Communauté européenne estime nécessaire de clarifier les dispositions en matière de marquage des récipients non destinés à la vente au détail, en particulier en ce qui concerne les colis mélangés.

«6.2.2 Nature du produit

"Pommes", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété: dans le cas où l'emballages de vente contient un mélange de différentes variétés de pommes, l'indication de chacune des variétés présentes.

6.2.3 Origine du produit

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

Dans le cas où l'emballage de vente contient un mélange de variétés de pommes d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine doit figurer à côté du nom de la variété concernée.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

Catégorie

Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre d'unités.

Si l'identification s'effectue selon le calibre, celui-ci est indiqué:

a) pour les produits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal ou les poids minimal et maximal;

b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou le poids du plus petit fruit du colis, suivi de l'expression "et plus" ou une dénomination équivalente ou, le cas échéant, du diamètre ou du poids du plus gros fruit du colis.»

Annexes

La Communauté européenne est d'avis de remplacer les cinq listes de l'annexe du projet de norme Codex applicable aux pommes par une liste unique, composée de plusieurs colonnes et présentée comme suit. Cette liste devrait être limitée aux principales variétés commercialisées.

«ANNEXE

1. Critères de coloration établis pour les pommes, groupes de coloration et codes

Groupe de coloration	A	B	C
	surface totale de coloration rouge caractéristique de la variété	surface totale de coloration mixte rouge caractéristique de la variété	surface totale de décoloration légèrement rouge, lavée ou striée caractéristique de la variété
Catégorie Extra	3/4	1/2	1/3
Catégorie I	1/2	1/3	1/10
Catégorie II	1/4	1/10	–

2. Critères de roussissement pour les pommes

R = Variété pour laquelle le roussissement est une caractéristique épidermique et ne constitue pas un défaut s'il est conforme à l'aspect variétal typique.

Pour les variétés énumérées dans la liste suivante dont le nom n'est pas suivi de la lettre R, le roussissement est admis dans les limites suivantes:

	Extra	I	II	Tolérance de la catégorie II
i) Taches brunâtres	Ne dépassant pas la cavité pédonculaire	Pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire	Pouvant dépasser la cavité pédonculaire ou pistillaire	Fruits ne nuisant pas gravement à l'aspect et à l'état du colis
	Non rugueuses	Non rugueuses	Légèrement rugueuses	
ii) Roussissement		Maximum admis de la surface du fruit		
Réticulaire fin (ne contrastant pas fortement avec la coloration générale du fruit)	Légères traces isolées de roussissement n'affectant pas l'aspect général du fruit ou du colis	1/5	1/2	Fruits ne nuisant pas gravement à l'aspect et à l'état du colis
Dense	Sans	1/20	1/3	Fruits ne nuisant pas gravement à l'aspect et à l'état du colis
Cumul (à l'exception des taches brunâtres admises dans les conditions susvisées) En tout état de cause, le roussissement fin et le roussissement dense ne peuvent dépasser ensemble un maximum de:		1/5	1/2	Fruits ne nuisant pas gravement à l'aspect et à l'état du colis

3. Critères de calibrage établis pour les pommes

L = Variété à gros fruits

*Liste non exhaustive des variétés de pommes**

* Les fruits des variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales.

Les variétés à coloration rouge et/ou à gros fruits, ainsi que celles qui présentent un roussissement caractéristique, doivent être incorporées à la liste pour fournir des informations sur les caractéristiques variétales.

<i>Variété</i>	<i>Synonymes</i>	<i>Groupe de coloration</i>	<i>Roussissement</i>	<i>Calibre</i>
	<i>le cas échéant</i>	<i>A, B ou C</i>	<i>R ou rien</i>	<i>L ou rien</i>

NOUVELLE ZÉLANDE

Les critères devraient être minimaux, guère plus restrictifs qu'il n'est nécessaire sur le plan du commerce loyal, et ne doivent pas inhiber l'innovation et le développement de produits. Les normes devraient également admettre des variations régionales et saisonnières dans la production quant aux caractéristiques minimales de qualité, de même que des variations dans les attentes régionales de commercialisation.

Dispositions concernant le calibrage

Il ne faudrait inclure de clauses concernant le calibrage que si elles ne sont justifiées sur le plan scientifique regardant la protection de la santé des consommateurs et la garantie de pratiques commerciales loyales. La Nouvelle Zélande n'appuie l'introduction de clauses concernant le calibrage à partir de normes existantes, que dans les cas où ces deux principes fondamentaux du Codex reposent sur une justification d'ordre scientifique.

Couleur des variétés

La Nouvelle Zélande craint que des clauses visant à établir des profils de couleur pour des variétés spécifiques ne sabotent la possibilité d'innovation commerciale. À condition que le produit soit apte à la consommation, qu'il soit mûr et qu'il corresponde aux dispositions générales concernant la qualité, la couleur ne doit pas être considérée un facteur important regardant la santé des consommateurs ou le commerce loyal.

Commentaires spécifiques

1. Appendice I, liste de variétés

La Nouvelle Zélande remet en question l'importance des listes de variétés sauf comme une référence non exhaustive pour fins d'étiquetage. Avec la suppression de toute clause spécifique concernant le calibrage des variétés et en attendant l'introduction de paramètres de maturité, les listes de variétés ne devraient être incluses que comme une référence pour fins d'étiquetage.

Étant donnée la complexité des normes pour les pommes, il serait utile de disposer d'un format conséquent entre cette liste et d'autres dans des normes internationales telles que la Norme UNECE pour les pommes.

Pour éviter toute confusion dans le commerce, il ne devrait exister qu'une seule liste internationale de variétés. La Nouvelle Zélande suggère une liste conjointe UNECE/Codex.

L'UNECE et le Codex pourraient déterminer conjointement l'administration de cette liste. Par exemple, l'administration pourrait être effectuée dans le forum de l'UNECE, et le Codex adopterait la liste en cours. L'UNECE notifierait le Codex de toute modification qui y serait postérieurement apportée. Le Codex considérerait alors ces modifications et déciderait d'adopter ou non la liste modifiée.

2. 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La Nouvelle Zélande n'approuve pas l'inclusion de la note en pied de page ¹. : (« Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les pommes, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation ».)

La Nouvelle Zélande considère que cette règle est superflue et bureaucratique.

2. 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

La Nouvelle Zélande approuve en général l'harmonisation avec la norme UNECE comprenant les clauses relatives à la classification et le plan de la norme UNECE où les tolérances de défauts font partie de la description d'une Catégorie, au lieu de leur inclusion sous forme d'appendices, comme dans cet Avant-projet de norme Codex pour les pommes.

Au 8^{ème} point : « exemptes de maladie vitreuse interne »

La Nouvelle Zélande n'approuve pas l'inclusion d'une rédaction qui exclurait spécifiquement la maladie vitreuse interne. La maladie vitreuse interne ne pose de problème que si elle est cause de pourriture interne. La pourriture interne est considérée au deuxième point de cette section. La « maladie » vitreuse interne est une caractéristique de certaines variétés recherchées par certains consommateurs. Ce point devrait donc être supprimé, parce qu'il est superflu. Ceci signifie que la Note en pied de page ² devrait également être supprimée au pair des critères relatifs à la maladie vitreuse interne dans l'Appendice II.

3 2.1.2 DISPOSITIONS CONCERNANT LA MATURITÉ

La Nouvelle Zélande considère que les dispositions concernant la maturité peuvent trouver une justification scientifique à condition que les paramètres de maturité se fondent sur des normes minimales de validité. Ces paramètres de maturité devraient également avoir une signification commerciale et correspondre à des procédures commerciales autorisées pour fins de détermination de la maturité.

Les paramètres de maturité n'étant souvent déterminés que moyennant des mesures destructives, la Nouvelle Zélande appuie l'adoption de mesures pour que ne soient effectués des échantillonnages d'inspection qu'en présence de signes visibles de manque de maturité.

Les normes ne devraient concerner que le manque de maturité. Les problèmes de maturité excessive peuvent être considérés dans des clauses générales concernant la qualité ; par exemple : « ... les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation par l'homme ».

Les normes Codex devraient reconnaître que les paramètres de maturité diffèrent d'une région à l'autre et que des problèmes aussi complexes que les différences générales dans les temps de stockage et d'expédition peuvent affecter significativement des paramètres susceptibles d'être appliqués dans une norme mondiale. Des produits en provenance de l'hémisphère Sud récoltés, stockés et expédiés vers les marchés de l'hémisphère Nord peuvent être récoltés à des niveaux de valeur Brix bien inférieurs aux niveaux de valeur Brix prévalents sur les marchés finals.

Le sens de la phrase : « ... la phase de maturation requise en relation avec les caractéristiques variétales » n'est pas clair.

La Section 2.1.2 devrait donc être rédigée comme suit :

« Les pommes doivent se trouver à une étape de leur développement leur permettant de poursuivre le processus de maturation ».

La Note en pied de page ³ pourrait être conservée.

5. 3 DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

La Nouvelle Zélande appuie ces dispositions telles qu'elles sont rédigées dans la première phrase et approuve l'exclusion de calibres minimaux spécifiques. Nous considérons que rien ne justifie l'inclusion de calibres minimaux à une échelle globale au bénéfice de la santé humaine ou du commerce loyal.

Concernant les dispositions d'uniformité, nous observons de plus larges tolérances que dans le cas de la norme UNECE. La Nouvelle Zélande ne considère pas excessivement restrictives les tolérances prescrites sous la norme UNECE pour les pommes, mais accepterait tout de même de considérer des tolérances plus larges dans la norme du Codex.

6 4 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

La Nouvelle Zélande applaudit l'harmonisation avec la norme UNECE concernant les tolérances.

7 5 DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 UNIFORMITÉ

La Nouvelle Zélande applaudit l'harmonisation avec la norme UNECE.

5.2 CONDITIONNEMENT

La Nouvelle Zélande approuve la rédaction de la norme Codex. Cette rédaction fait effectivement allusion, sous la note en bas de page⁶, à la possibilité d'utiliser des emballages recyclés et relie également la norme d'emballage à une norme internationale existante.

5.3 PRÉSENTATION

La rédaction de l'Avant-projet de norme Codex sur la présentation semble considérer acceptables toutes les options d'emballage considérées et la Nouvelle Zélande met en doute l'utilité de cette approche. Par ailleurs, la norme de UNECE est particulièrement précise en ce sens, car elle requiert qu'une catégorie particulière soit emballée d'une façon prédéterminée. Il conviendrait peut-être de supprimer toute référence au type d'emballage.

8 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

La Nouvelle Zélande approuve l'harmonisation avec la norme de UNECE mais reconnaît tout de même l'importance de consulter d'autres Normes Codex si nécessaire.

NOTE EN PIED DE PAGE 7

Nous mettons en doute la nécessité de l'énoncé requérant la conformité aux lois nationales – ceci, à notre avis, est du ressort de chaque pays.

IRAN

1 - Pour les pommes appartenant à la catégorie « Extra » (2.2.1, page 4) et à la catégorie « I », l'Iran suggère de spécifier le pourcentage de pédoncule (tige) manquant.

2 - Dans l'Appendice I, page 8, dans le tableau des « Variétés de coloration rouge », au cinquième casier de la colonne de gauche, il faut écrire JONAGOLD, et non pas : JONAGORED.

3 - Les variétés iraniennes de pommes suivantes devront être incorporées comme suit aux tableaux de l'Appendice I, pages 8, 9, 10 et 11 :

GROUPE A : VARIÉTÉS DE COLORATION ROUGE

GHARA YAPRAGH

SHAKKI AHAR

AROOS MESHKINSHAHR

KHAN ALMASY

ABBASI MASHHAD

ARANGEH

NAR SIBE MASHHAD

GROUPE B : VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE

KHORSIGAN

SHAFIE ABADI

SHAYKH AHMAD TABRIZ

MORABAE MASHHAD

ZONOUZ MARAND

SHEMIRANI

RED REZAEYEH

AROOS MESHKINSHAHR

ABBASI MASHHAD

GOLSHAHI

DARYAN

MASHHADI NOURI MARAGHEH

GROUPE C: VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGÈREMENT ROUGES

GOLAB KOHANZ

GOLAB KERMANS SHAH (SAHNEH)

GOLAB GHANDAK KASHAN

GROUPE D : VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES

BOSHGHABI BALKHI

AKHLAMAD MASHHAD

MASHHADI NOURI MARAGHEH

ARANGEH

VENEZUELA

Le Venezuela considère que ce projet doit être modifié, après avoir observé que certaines questions fondamentales ne prennent pas en compte les considérations nécessaires qui définissent une norme Codex, ni les règlements auxquels se soumettent les pays membres, notamment :

1. L'innocuité, caractéristique minimale de la qualité, implique l'absence de contaminants, d'adultérants, de toxines et de toute autre substance susceptible de porter atteinte à la santé, ou bien des niveaux inoffensifs ou admissibles de ceux-ci. Outre l'innocuité, les caractéristiques de qualité comportent la valeur nutritive, ainsi que les propriétés organoleptiques et fonctionnelles.
2. Les normes et les codes de pratique du Codex ont été développés de sorte que les produits qui rencontrent ces normes soient commercialisés librement sur le marché international sans représenter de risque à la santé ou aux intérêts des consommateurs.
3. Les maladies transmises par les aliments (MTA) représentent un problème de grande envergure et croissant de santé publique dans le monde, et affectent principalement les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées.

Cet avant-projet fait preuve de flexibilité regardant certaines questions que nous considérons importantes et qui définissent ou déterminent la qualité et l'innocuité du fruit, où la notion de qualité du fruit (Norme vénézuélienne Covenin 1834 :81) comporte un ensemble de caractéristiques (internes et externes) qui déterminent le degré d'acceptabilité d'un fruit.

Caractéristiques de qualité (Norme vénézuélienne Covenin 1834 :81) : ensemble d'attributs qui déterminent la classification des fruits à partir de leur qualité.

Fruit sain (Norme vénézuélienne Covenin 1834 :81) : fruit libre de dommages causés par des agents biologiques (insectes, rongeurs, etc.) et/ou physiques (chaleur, froid, etc.), et/ou chimiques (insecticides, fongicides, etc.), et/ou des facteurs d'ordre physiologique (altérations intrinsèques du fruit). -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 ravageurs affectant l'aspect général du produit ; -pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs; -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 maladie vitreuse interne.

Dans ce contexte, le Venezuela considère approprié de modifier les points suivants :

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, à l'exclusion des dispositions spéciales à chacune d'entre elles et des tolérances autorisées, les pommes devront :

- être entières;

-saines, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation **par l'homme**;

-propres, exemptes de matières étrangères visibles;

-exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;

-exemptes d'humidité extérieure anormale....;

-exemptes de maladie vitreuse interne.

2.2 CLASSIFICATION

CATÉGORIE « EXTRA »

Cette catégorie devrait être plus restrictive. **Elle ne doit admettre aucune espèce de défauts susceptibles d'affecter les propriétés organoleptiques, la qualité, la conservation et le conditionnement des fruits.**

2.2.2 Catégorie I

2.2.3 Catégorie II

Pour ce qui est des caractéristiques minimales dans ces deux catégories, aucune différenciation n'est établie considérant que les caractéristiques minimales présentées auparavant sont les mêmes. Ces caractéristiques devraient être plus spécifiques pour chacune des catégories (I et II), en plus de tenir compte de défauts proposés pour les normes de la CEPE pour les pommes **NORME FFV-50**.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Réviser les calibrations, car on y indique que « 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 » et que « Pour les tolérances inférieures à 10 pour cent, chaque emballage ne peut contenir au maximum que le double du seuil de tolérance autorisé ».

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Pour ce qui est des catégories I, II et « Extra », il est nécessaire de rechercher l'équivalence entre nombre et poids, de sorte à assurer l'homogénéité des termes employés.

Éliminer les défauts, surtout dans la catégorie « Extra », où tous les paramètres exigés dans l'avant-projet de norme sont supposément rencontrés.

Un autre grave manquement inhérent à la Catégorie II est qu'elle ne garantit ni la qualité ni l'innocuité du produit, du fait de tolérer les dommages résultant de crevasses non cicatrisées sur la peau, ainsi que la présence de parasites vivants (larves ou ravageurs) à l'intérieur du fruit, ou les dommages causés par ces derniers à la pulpe, et ceci, sans identifier quels d'entre eux sont ceux qui sont tolérés et en quelles quantités, et sans indiquer si ces facteurs peuvent être considérés comme des tolérances de qualité, ou déterminer qu'ils constituent un risque microbiologique pouvant affecter la santé de la population et, para conséquent, la possible présence d'une MTA (Maladie Transmise par les Aliments). Cette catégorie ne s'ajuste donc pas aux caractéristiques minimales établies au point 8.2 de l'avant-projet concernant les conditions microbiologiques établies conformément aux Principes pour l'Établissement et l'Application de Critères Microbiologiques pour les Aliments (CAC/GL-21-1997).

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 – Homogénéité

Préciser si cette disposition fait allusion au contenu de l'emballage ou du lot ; il faudra également exiger l'homogénéité de la variété, c'est-à-dire que pour être vraiment homogènes, les fruits doivent appartenir à la même variété, être de la même couleur, être emballés dans le même colis, etc.

5.2 CONDITIONNEMENT

5.2.1 DESCRIPTION DES EMBALLAGES

Les emballages doivent être fabriqués **de matériaux non toxiques** rencontrant les caractéristiques minimales de qualité.

6. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

6.1.1 NATURE DU PRODUIT

Pour les produits présentés en vrac, chaque colis ou lot, que le produit soit visible ou non de l'extérieur, devra exhiber une étiquette indiquant le nombre, la variété, la catégorie, le calibre/.....du produit.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

6.2.1 IDENTIFICATION

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Le **CODE D'IDENTIFICATION est obligatoire pour pouvoir mettre en oeuvre les plans de retracement du produit.**

6.2.2 NATURE DU PRODUIT

Nom du produit et de la variété ou des variétés (le cas échéant).

6.2.3 ORIGINE DU PRODUIT

Pays d'origine, nom de la localité, du district ou de la région de production.

6.2.4 CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

Suivant la catégorie et le calibre.

6.2.5 MARQUE OFFICIELLE D'INSPECTION (Nous ignorons ce que signifie ce dernier point)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les pommes doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les contaminants présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.