

# 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 3(b) de l'ordre du jour

Alinorm 04/27/35-App.IV  
CX/FFV 05/12/6

## 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*

#### Projet de Norme Codex pour les Tomates

#### *Observations à l'étape 6*

#### **OBSERVATIONS DES (Australie, Brésil, États-Unis d'Amérique, Communauté européenne)**

#### AUSTRALIE

##### Commentaires généraux

L'Australie est d'avis que les Normes Codex doivent privilégier les questions ayant trait à la santé et à la sécurité plutôt que les spécifications prescriptives de qualité. Les facteurs de qualité son sujets aux lois du marché, et dans le commerce, sont établis par le client. Ces facteurs de qualité peuvent également varier d'une région à l'autre et doivent admettre les différences saisonnières et les préférences culturelles. L'Australie considère que les facteurs prescriptifs de qualité comportent le risque de se transformer en barrières techniques au commerce, de sorte que ceux-ci devraient être minimisés dans les Normes Codex afin de s'assurer que ne seront inclus dans les dispositions pertinentes que les paramètres susceptibles de garantir une pratique commerciale loyale.

En ce sens, l'Australie considère que l'Avant-projet de Norme Codex pour les Tomates devrait :

- Sous la Section 2.1.1, reproduire la rédaction et le vocabulaire employés dans d'autres Normes Codex pour Fruits et Légumes Frais, et suggère la rédaction suivante : ; et [Les tomates doivent avoir été récoltées avec soin, et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et à la région où elles sont cultivées.]
- La Section 4, concernant la coloration, devrait être supprimée, étant donné que ces paramètres sont inclus dans la caractérisation générique concernant le développement, sous la section 2.1.1. Par ailleurs, la coloration est difficile à mesurer et son évaluation est d'ordre qualitatif, ce qui pourrait donner lieu à l'établissement d'une condition semi-technique infondée. Aussi, aucune autre Norme Codex semblable ne contient de dispositions concernant la coloration.

## BRÉSIL

### « 1. DÉFINITION DU PRODUIT »

Le Brésil considère inappropriée l'inclusion des « variétés commerciales de tomates » sous la « DÉFINITION DU PRODUIT ». Ce genre de paramètres est utilisé pour caractériser différents formats, lesquels sont déjà connus sur le marché.

Le Brésil suggère donc que ces « variétés commerciales » soient incorporées à la Norme en tant que « Groupes », ceci, sous la Section 2 : « DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ », la « Classification » et le « Calibrage » étant définis de la façon suivante :

### « 2.2. CLASSIFICATION »

Les tomates sont classifiées par Groupes, suivant leur forme ; par Catégories, suivant l'incidence de défauts dans les fruits ; et par Calibre, suivant le diamètre du fruit.

2.2.1 Les groupes de tomates sont : « Ronde », lorsque le ratio entre la longueur et le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit est de 0,90 à 1,15 ; « Oblongue » lorsque le ratio entre la longueur et le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit est au-dessus de 1,15 ; et « À côtes » lorsque le ratio entre la longueur et le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit est au-dessous de 0,90.

2.2.2 Les Catégories sont : « Extra », I et II.

2.2.2.1 Catégorie « Extra »

2.2.2.2 Catégorie I

2.2.2.3 Catégorie II

2.2.3 Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, conformément aux tableaux ci-après.

Suite à nos propositions précédentes, le Brésil aussi aimerait suggérer de modifier le paragraphe :

*Le calibre minimal est établi à 15mm pour les tomates « cerise », 35 mm pour les tomates « rondes » et « à côtes », et à 30mm pour les tomates « oblongues ».* pour le formuler comme suit :

2.2.3.1 Le calibre minimal est établi à 15mm pour les tomates « cerise », 30mm pour les tomates « oblongues » ; et 35mm pour les tomates « rondes » et « à côtes ».

Le Brésil suggère de n'utiliser qu'une échelle de calibrage pour toutes les catégories de tomates. Le Brésil n'est pas d'accord sur la définition d'une échelle de calibrage spéciale pour les tomates « cerise » ; si l'on jugeait important de le faire, leur caractéristiques pourraient être définies, mais en dehors des échelles de calibrage existantes. (par exemple : diamètre minimal de 15mm ; diamètre maximal de 29mm ; etc.).

Code de calibre	Diamètre (mm)	
	Maximal	Minimal
000	15	19
00	20	24
0	25	29
1	30	34
2	35	39
3	40	46
4	47	56
5	57	66
6	67	81
7	82	101
8	102	-

Étant donné que toutes les Catégories doivent s'ajuster à l'échelle de calibrage, le Brésil suggère d'exclure la phrase suivante :

~~Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour les tomates des catégories « Extra » et 1.~~

Cette échelle de calibrage ne s'applique pas aux tomates en grappes.

« 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LA COLORATION »

« 5. DIPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES »

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

La tolérance devrait être restreinte au pourcentage maximal admis (10%). Elle devrait cependant inclure les fruits s'ajustant à tous les calibres établis pour les catégories inférieure et supérieure, de sorte que la définition de diamètres minimaux est inappropriée.

Suite à nos propositions précédentes, le Brésil suggère également de modifier le paragraphe suivant :

~~Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre identifié, avec un minimum de 33mm pour les tomates « rondes » et « à côtes » et de 28mm pour les tomates « oblongues ».~~

pour proposer la rédaction suivante :

Pour toutes les catégories, il est admis jusqu'à 10% en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au poids indiqué sur l'emballage.

## ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

### Sur la disposition concernant le calibrage

#### **Commentaire 1 :**

Une révision de l'Avant-projet de Norme Codex, de la Norme UNECE révisée et des pratiques industrielles et commerciales suggère la nécessité d'harmoniser les Normes Codex.

#### **Proposition :**

Les États-Unis d'Amérique recommandent d'inclure les modifications suivantes à la **Section III** : *Dispositions concernant le calibrage* dans Avant-projet de Norme Codex pour les tomates, pour l'harmoniser avec la **Section 3** sur la *Norme Codex révisée pour les Tomates (FFV-36. 2001)* soit en partie, soit en entier, conformément aux tableaux ci-après.

Norme Codex Proposée		Norme CEE-ONU actuelle	
Code de calibre	Diamètre (mm)	Code de calibre	Diamètre mm
1	<del>30—34 mm</del>	1	30mm et au-dessus, mais au-dessous de 35mm <sup>1</sup>
2	<del>35—39 mm</del>	2	35 mm " " " " 40 mm
3	<del>40—46 mm</del>	3	40 mm " " " " 47 mm
4	<del>47—56 mm</del>	4	47 mm " " " " 57 mm
5	<del>57—66 mm</del>	5	57 mm " " " " 67 mm
6	<del>67—81 mm</del>	6	67 mm " " " " 82 mm
7	<del>82—101 mm</del>	7	82 mm " " " " 102 mm
8	<del>102 and over</del>	8	102 mm et au-dessus

<sup>1</sup>Pour les tomates « oblongues » seulement.

Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour les tomates des catégories « Extra » et 1.

Le code de calibrage pour les tomates « cerise » dans l'Avant-projet de Norme Codex reste le même.

Cette échelle de calibres ne s'applique pas aux tomates en grappes.

#### **Commentaire 2 :**

L'industrie américaine utilise de plus en plus fréquemment d'autres calibres pour commercialiser les tomates aux grands détaillants et à des marchés spéciaux moyennant divers emballages destinés à des calibres de tomates non considérés ici.

#### **Proposition :**

Il est donc proposé que l'Avant-projet de Norme Codex pour les Tomates reflète cette pratique, modifiant la phrase située en bas de l'échelle de calibrage, pour indiquer ce qui suit :

« L'observance de l'échelle de calibrage ou d'indications spécifiques sur l'emballage est obligatoire pour les tomates des catégories « Extra » et 1.

#### **Sur la disposition concernant la coloration**

##### **Commentaire :**

Cette section devrait être simplifiée pour ce qui a trait à des descriptions subjectives, comme dans le cas de la coloration « Vert mûr » ; les tomates provenant de régions tropicales peuvent exhiber une coloration jaune, tel que décrit sous le degré de maturité correspondant, bien que ceci pourrait également indiquer une insuffisance nutritionnelle ou d'autres anomalies.

##### **Proposition :**

Les États-Unis d'Amérique proposent de réduire de sept à six le nombre de descriptions de la coloration, à l'objet de simplifier et d'indiquer les degrés de maturité de la façon suivante :

Degrés	Catégorie de coloration	Description
Degré 1	Vert	La surface de la tomate présente une coloration entièrement verte qui varie du vert clair au vert foncé.
Degré 2	Début de bigarrure	Si la couleur change brusquement, passant du vert au jaune-brun, au rose ou au rouge sur une étendue ne dépassant pas 10% de la surface du fruit
Degré 3	Bigarrure	Lorsque des plaques jaunes, roses ou rouges recouvrent plus de 10% du fruit, mais pas plus de 30%
Degré 4	Rose	Lorsque des teintes roses ou rouges s'étendent sur plus de 30% mais moins de 60% du fruit (jaune exclu)
Degré 5	Rouge	Si plus de 60% mais pas plus de 90% du fruit est rose ou rouge
Degré 6	Rouge mûr	Si plus de 90% de la surface du fruit exhibe une couleur rouge

### COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne souhaite formuler les observations ci-après.

#### Classification (points 2.2.1 et 2.2.2)

La Communauté européenne considère qu'il y a lieu de supprimer, au deuxième paragraphe des catégories «Extra» et I, les termes «Elles doivent être homogènes en calibre», étant donné que ce point est traité au chapitre «DISPOSITIONS RELATIVES AU CALIBRAGE» (point 3). Par souci de clarté, il convient d'éviter toute répétition.

#### Dispositions relatives au calibre (point 3)

La Communauté européenne approuve les chiffres proposés pour le calibre des tomates «rondes», «à côtes» et «allongées», mais elle considère que les codes de calibre sont une source de confusion et ne sont pas nécessaires. La Communauté européenne considère que la table de calibre pour les tomates «cerises» n'est pas nécessaire et ne recommande pas sa mise en oeuvre, qui nécessiterait l'achat de nouveaux instruments de calibre par les exploitants. Toutefois, si certaines délégations demandaient l'adoption de dispositions relatives à cette table, ces dernières devraient être facultatives.

#### Dispositions relatives à la coloration (point 4)

Pour éviter tout litige entre négociants, la Communauté européenne est d'avis de ne pas prévoir de dispositions relatives à la couleur des tomates, qui peut varier très rapidement.

#### Tolérances de calibre (point 5.2)

La Communauté européenne considère que la première phrase du point 5.2 n'est pas nécessaire (en outre, elle est reprise dans la deuxième phrase) et qu'elle doit être supprimée.

#### Homogénéité (point 6.1)

La Communauté européenne estime qu'il convient de remplacer les termes «variété et/ou type commercial», qui figurent dans le premier paragraphe, par les termes «variété ou type commercial» afin d'insister sur le fait qu'un lot contient soit une variété, soit un type commercial, mais jamais plusieurs types commerciaux.