

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 06/13/8-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Treizième session

Mexico (Mexique), 25 – 29 septembre 2006

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

Observations à l'étape 3

F

ARGENTINE

L'Argentine est reconnaissante des efforts investis par le groupe de travail à la mise au point de ce document, ainsi que de l'opportunité d'offrir ses commentaires.

Nous proposons d'incorporer le texte **en caractères gras** et de supprimer le texte ~~raturé~~.

Au point 2.1.1, nous suggérons de supprimer le premier paragraphe : « ~~Les pommes doivent avoir été soigneusement cueillies et avoir la couleur qui est caractéristique de la variété et à la région de production.~~ » et de le reporter au point 2.2 : « Critères de maturité ».

Nous recommandons également de supprimer une partie du second paragraphe au point 2.2 : ~~En cas d'utilisation d'indices réfractométriques de la chair, le degré Brix doit être supérieur ou égal à [] et ne devrait être utilisé qu'à titre d'information et non comme un critère~~ ». Nous ne considérons pas approprié d'indiquer une valeur de degré Brix minimale pour toutes les variétés, et moins encore que celle-ci soit utilisée à titre d'information. De la même façon, nous suggérons de remplacer le terme : « ~~plusieurs~~ » par « **quelques** », et de supprimer le terme « ~~savoir~~ » en raison de son caractère subjectif.

- Au point 2.3.1 : Catégorie « Extra », nous recommandons d'effectuer les modifications suivantes à l'objet d'améliorer la rédaction en langue espagnole, c'est-à-dire, d'indiquer les caractéristiques à considérer de la variété, de supprimer « de type commercial » - une caractéristique inexistante dans le cas des pommes -, et d'ajouter des facteurs de qualité spécifiant que la chair doit être ferme et saine, ainsi que de préciser la présence du pédoncule, s'agissant là de caractéristiques que nous considérons indispensables dans cette catégorie.

« Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure **et caractéristiques de la variété quant à forme, couleur, apparence extérieure et développement.** ~~La chair doit être parfaitement saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial dans la forme et la couleur.~~

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.² **Elles devront également avoir la chair ferme et saine, et le pédoncule intact** ».

- Au point 2.3.2 : « Catégorie I », nous suggérons d'effectuer les modifications suivantes pour les raisons signalées au point précédent :

« Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité **et doivent posséder** les caractéristiques de la variété ~~et/ou du type commercial dans la forme et la couleur...~~ »

- Au point 4.1.2 : « Catégorie I » et au point 4.1.3 : « Catégorie II », nous suggérons d'introduire les modifications suivantes, que nous considérons plus appropriées à la rédaction en langue espagnole :

« Dans cette tolérance, on autorise au maximum 2% des pommes atteintes de ~~pourriture~~ **décomposition** interne ».

De plus, au point 4.1.3 : « Catégorie II », nous suggérons de préciser :

« - roussissures liégeuses **ou amères** (~~manchas amargos~~ bitter pit » ; car cette maladie est connue sous ce nom en espagnol, c'est-à-dire : « bitter pit ».

« - légers dommages ou crevasses ~~non~~ cicatrisées », car les lésions non cicatrisées évoluent très rapidement vers la pourriture, ce qui est inadmissible, même pour une Catégorie II.

« - présence de parasites ~~vivants~~ dans le fruit et/ou **dommages – aux fruits** – causés par parasites dans la chair. »
Il n'est pas approprié de restreindre l'allusion aux parasites vivants.

- Au point 4.2 : « TOLÉRANCES DE CALIBRE », nous suggérons de supprimer du premier paragraphe :

« ... ~~Lorsque le calibre est désigné par une donnée numérique pour un conteneur...~~ », car le sens n'en est pas clair, et le paragraphe est parfaitement compréhensible sans cette précision. Il faut également supprimer la note en pied de page 3 : « ³ ~~Pour les pommes présentées en couches, les tolérances s'appliquent au conteneur (type) et non pas aux couches individuelles~~ » car l'on ne peut considérer que la totalité du contenu de l'emballage.

Au point 5.1 : « HOMOGENÉITÉ », nous n'acceptons aucune des propositions faites et nous offrons la suivante :

« Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, qualité, calibre et degré de maturité. Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme. »

La partie apparente de l'emballage doit être représentative de la totalité de son contenu.

Le mélange de variétés sera permis dans les emballages destinés à la vente directe au consommateur dont le poids net ne dépasse pas 5kg. »

Le point 5.3 : « ~~PRÉSENTATION~~ » n'est pas un point considéré pour ce produit dans les normes Codex.

Au point 6 : « MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE », nous recommandons d'inclure l'information correspondante aux « Emballages destinés au consommateur final » ainsi qu'aux « Emballages non destinés à la vente au détail », de là que nous suggérons de supprimer le point 6.1.1.

Au point 6.2.2 : « Nature du produit », nous recommandons de supprimer ce qui s'y trouve raturé, considérant qu'il n'est pas approprié de toujours mentionner les noms des produits - du fait qu'un grand nombre de consommateurs ne connaissent pas les produits en question, ni leurs noms.

« Nom de la variété **du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur** ».

Aussi, après le nom de la (des) variété(s) – le cas échéant -, ajouter la phrase suivante :

Dans le cas des emballages destinés à la vente au consommateur final qui contiennent un mélange de pommes de différentes variétés, il faudra indiquer le nom des différentes variétés pour que les consommateurs sachent quelles variétés ils acquièrent.

Au point 6.2.3 « Origine du produit », supprimer le mot raturé et « à titre facultatif », car nous considérons que ces données sont obligatoires.

Dans la note en pied de page numéro 4, remplacer le mot : « récupérés » par : « recyclés ». Ce dernier terme nous semble plus approprié, car « récupérés » pourrait être interprété comme signifiant : « réutilisés ».

APPENDICE I

Classification des pommes selon la couleur.

Cette APPENDICE devrait être supprimé, car les caractéristiques de couleur sont déjà incluses au point concernant l'HOMOGENÉITÉ, les pommes devant présenter les caractéristiques de couleur correspondantes à leur variété. L'inclusion de cet APPENDICE n'a pas de raison d'être, car la classification des variétés par groupe de couleur ne serait cause que de confusion, surtout pour les variétés présentant des couleurs superposées, uniformes ou striées.

L'Argentine appuie l'existence d'une liste de variétés « Non exhaustive » pour fins d'identification, mais qui ne regroupe pas les fruits par couleur, et qui inclut les synonymes des différentes variétés.

APPENDICE II

L'Argentine n'approuve pas le contenu du tableau de DÉFAUTS TOLÉRÉS, bien que l'on en reconnaisse l'importance pratique. Nous suggérons d'effectuer une évaluation exhaustive du dit contenu, considérant que les défauts qui y sont mentionnés ne sont pas définis au point 2.3 : « CLASSIFICATION », ni au point 4.1 : « TOLÉRANCES DE QUALITÉ ». Nous recommandons dans ce cas de mettre au point un glossaire de termes et de préciser les dimensions – en surface – de chaque défaut, si telle est l'intention du dit APPENDICE.

Voici donc le texte de l'avant-projet contenant les modifications proposées par l'Argentine :

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

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales (cultivars) de pommes issues de *Malus domestica Borkh.*, de la famille des *Rosaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières, ~~le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.~~
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide; - exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- pratiquement exemptes de signes de déshydratation ;
- **exemptes de signes de déshydratation et/ou farinosité ;**
- **pratiquement exemptes de meurtrissures et/ou de cicatrices importantes résultantes de coupures superficielles.**

2.1.1 ~~Les pommes doivent avoir été soigneusement cueillies et avoir la couleur qui est caractéristique de la variété et à la région de production.~~

Le développement et l'état des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CRITÈRES DE MATURITÉ

Les pommes **doivent être cueillies avec soin et doivent être** à une phase de développement qui leur permette de continuer le processus de maturation et d'atteindre la phase de maturation requise en relation avec les caractéristiques variétales, le moment de la cueillette et la zone géographique où elles sont produites.

À des fins de vérification des critères minimaux de maturité, ~~plusieurs~~ **quelques** paramètres peuvent être pris en considération, par exemple: aspects morphologiques, ~~savoir~~, fermeté, et indice réfractométrique, **etc.** ~~En cas d'utilisation d'indices réfractométriques de la chair, le degré Brix doit être supérieur ou égal à [] et ne devrait être utilisé qu'à titre d'information et non comme un critère.~~

2.2.3 CLASSIFICATION

Les pommes sont classées en trois catégories, comme suit¹:

2.2.3.1 Catégorie « Extra »

Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure **et caractéristiques de la variété quant à forme, couleur, apparence extérieure et développement.** ~~La chair doit être parfaitement saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial dans la forme et la couleur.~~ Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage². **Elles devront également avoir la chair ferme et saine, et le pédoncule intact.**

2.2 3.2 Catégorie I

Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité **et doivent** présenter les caractéristiques de la variété ~~et/ou du type commercial dans la forme et la couleur.~~ Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage²:

- un léger défaut dans la forme, le développement et la coloration;
- les défauts mineurs de la peau ou autres.

2.2 3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes ne pouvant pas être classifiées dans les catégories supérieures, mais satisfaisant aux caractéristiques minimales établies à la Section 2.1. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation² :

- un défaut dans la forme, le développement et la coloration;
- les défauts de la peau ou autres.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Pour toutes les variétés et pour toutes les catégories, le calibre minimum est de 60 mm s'il est mesuré par le diamètre ou de 90 g s'il est mesuré par le poids. Les fruits de calibre plus petit peuvent être acceptés à condition que le niveau Brix du produit égale ou excède 11°Brix et que le calibre ne soit pas inférieur à 50 mm ou 70 g.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage 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 ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

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

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

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 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, admis dans les tolérances de cette catégorie.

On admettra au maximum dans cette catégorie 2% des pommes atteintes de ~~pourriture~~ **pourrissement** ou **décomposition** interne.

4.1.3 Catégorie II

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

Dans les 10% de cette tolérance, on autorise au maximum 3 % en nombre ou en poids des pommes atteintes de ~~pourriture~~ **pourrissement** ou **décomposition** interne.

Dans les 10% de cette tolérance, on autorise au maximum 2% en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- roussissures liégeuses **ou amères** (~~taches amères~~ bitter pit » ;
- légers dommages ou crevasses non cicatrisées dans la peau;
- présence de parasites ~~vivants~~ dans le fruit et/ou altérations ~~dommages~~ – **aux fruits** – causés par ~~parasites dans la chair~~.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories de fruits sujettes aux règles d'homogénéité, dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes correspondant au calibre indiqué sur l'emballage. ~~Lorsque le calibre est désigné par une donnée numérique pour un conteneur, 10%, au maximum, des emballages dans le lot pourront ne pas être totalement homogènes³.~~

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

~~Proposition (1)~~

~~Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, qualité et calibre et peuvent provenir de variété mixte. Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme autant que possible. Si différentes variétés, catégories et/ou calibres de pommes sont vendues dans le même emballage, ce critère d'homogénéité et/ou de calibre ne s'applique pas. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.~~

~~Proposition (2)~~

~~Afin de garantir l'homogénéité des calibres dans un emballage, la différence en diamètre/poids entre les fruits d'un même emballage ne doit pas dépasser: 12,5 mm pour toutes les catégories de fruits conditionnés en rangs et en couches ou 25% du poids moyen des fruits dans l'emballage. 15,0 mm pour les fruits conditionnés en vrac ou en préconditionnement, ou 30% de la moyenne du poids des fruits dans l'emballage.~~

~~Proposition (3)~~

~~Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, qualité, calibre et degré de maturité. Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme autant que possible. Les emballages destinés à la vente (d'un poids n'excédant pas 5 kg) peuvent contenir des variétés différentes à condition qu'elles soient de qualité homogène, et pour chaque variété concernée de la même origine. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble, sauf pour ceux qui contiennent des variétés ou calibre mélangés.~~

~~La différence de diamètre ou de poids entre les fruits d'un même emballage est limitée comme suit:~~

³ Pour les pommes présentées en couches, les tolérances s'appliquent au conteneur (type) et non pas aux couches individuelles.

- pour un diamètre inférieur à 60 mm (90 g): 5 mm/20 g
- pour un diamètre se situant entre 60 mm (90 g) et 90 mm (290 g): 10 mm/40 g
- pour un diamètre supérieur à 90 mm (290 g): 15 mm/75 g

La différence de la surface du collier teinté de rouge entre les pommes d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 10 % pour la catégorie « Extra »
- 15 % pour la catégorie I.

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, qualité, calibre et degré de maturité. Pour la catégorie “Extra”, la couleur doit être uniforme.

La partie apparente de l'emballage doit être représentative de la totalité de son contenu.

Le mélange de variétés sera permis dans les emballages destinés à la vente directe au consommateur dont le poids net ne dépasse pas 5kg.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, 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 étiquettes adhésives apposées directement sur le produit devront être de nature, une fois enlevées, à ne pas laisser de traces visibles d'adhésif.**

Les pommes doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des pommes. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

[À élaborer ultérieurement].

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

~~Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:~~

6.1.1 Nature du produit

~~Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété, de la catégorie, le calibre selon le poids ou le nombre d'unités présentées en rangées et par couches.~~

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS 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. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.~~

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux récupérés recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. ~~Code d'identification (facultatif)⁵:-~~

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit ~~si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.~~

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

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;

- calibre (si le produit est classifié par calibres) /code de calibre.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

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

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

APPENDICE I

CLASSIFICATION DES POMMES SELON LA COULEUR

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

~~GROUPE A: VARIÉTÉS ROUGES~~

~~Catégorie "Extra": Au moins 2/3 de la surface du fruit est de couleur rouge~~

~~Catégorie I: Au moins 1/2 de la surface du fruit est de couleur rouge~~

~~Catégorie II: Au moins 1/4 de la surface du fruit est de couleur rouge~~

⁵ 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 « emballleur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

GRUPE B: VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE

Catégorie “Extra”: Au moins ½ de la surface du fruit est à demi rouge

Catégorie I: Au moins 1/3 de la surface du fruit est à demi rouge

Catégorie II: Au moins 1/10 de la surface du fruit est à demi rouge

GRUPE C: VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGEREMENT ROUGES

Catégorie “Extra”: Lavée de rouge

Catégorie I: Teinte

Catégorie II: Teinte

GRUPE D: VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES

APPENDICE II

Le présent appendice fixe les limites physiques des défauts énumérés dans la norme, permettant ainsi d’appliquer la norme de manière uniforme et donc de réduire la nature subjective/normative de l’interprétation des défauts. Sont énumérés les défauts les plus courants des pommes. Il tente aussi de résoudre la question du roussissement.

Le roussissement peut être décrit comme une « zone rugueuse brunâtre ou comme des bigarrures sur la peau de la pomme ». Le roussissement constitue une caractéristique chez certaines variétés et un défaut de qualité pour d’autres.

DÉFAUTS MAXIMUMS TOLÉRÉS

Défauts tolérés		Catégorie “Extra”	Catégorie I	Catégorie II
Éraflures (de couleur brune ou de teinte plus claire)		0,5 cm ²	-----	-----
Roussissement en dehors du calice/de la cuvette pédonculaire	- uniforme réticulaire	5% de la surface	15% de la surface	25% de la surface
	- uniforme homogène	0,5 cm ²	5% de la surface	10% de la surface
Légères meurtrissures, avec décoloration légère(*)		1,5 cm ²	2 cm ²	2,5 cm ²
Légères meurtrissures		5 cm ²	2 cm ²	2,5 cm ²
Tavelures (<i>Venturia inaequalis</i>), éraflures foncées, marques grêlées cicatrisées, et autres tâches d’aspect similaire		----	0,5 cm ²	1 cm ²
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)		----	0,5 cm	1 cm
Meurtrissures avec décoloration(1)		----	----	2,5 cm ²
Meurtrissures foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau		-----	-----	2,5 cm ²
Longueur maximale pour des défauts de forme allongée		----	2 cm	4 cm

(*) Les meurtrissures doivent être visibles ou détectables sans le retrait de la peau.

Toute combinaison de défauts sur une pomme, à l’exclusion du roussissement (« russetting »), ne doit pas dépasser le défaut le plus important toléré dans la catégorie.

Condition après entreposage ou transit: le pourrissement et toute autre détérioration qui se soit développé dans les pommes après leur entreposage ou transit doivent être considérés comme condition affectant et non la qualité comme celle de toute autre catégorie.

Australie

Veillez prendre connaissance des commentaires offerts par l'Australie en réponse à la circulaire CX/FFV/06/13/8 sur l'avant-projet de norme Codex pour les pommes. L'Australie tient à remercier le Comité de l'opportunité de présenter ses commentaires

COMMENTAIRES GÉNÉRAUX :

- L'Australie considère que les normes Codex devraient se concentrer sur la santé des consommateurs et ne comprendre que définitions et critères techniques essentiels pour faciliter le commerce équitable de produits sécuritaires. La norme Codex pour les pommes ne devrait donc remplir d'autre fonction que celle d'assurer que le produit soit hygiénique, sécuritaire et propre à la consommation, sans s'attarder sur des questions liées à une norme commerciale établie par les consommateurs.
- L'Australie a éliminé de ses normes alimentaires un grand nombre de paramètres de qualité, à l'objet de maximiser la flexibilité et l'innovation – alimentée par les besoins du marché - dans l'industrie et réduire les restrictions commerciales à un strict minimum. Par ailleurs, en intensifiant bon nombre de ses prescriptions relatives à l'étiquetage des produits, l'Australie a pris les mesures nécessaires pour assurer que l'information dont les consommateurs ont besoin pour faire un choix informé concernant la sécurité et la qualité des aliments leur soit facilement accessible. Elle considère que cette approche est la plus efficace pour assurer la sécurité et la qualité des aliments offerts aux consommateurs, tout en allégeant le fardeau réglementaire imposé aux producteurs.
- L'Australie estime que les prescriptions concernant la qualité dans les normes Codex pour les aliments – si elles sont utilisées – doivent être représentatives de variations au plan mondial.

COMMENTAIRES PARTICULIERS :

Section 3 Dispositions concernant le calibrage

L'Australie est convaincue que le calibrage ne doit pas figurer dans la norme, du fait qu'il exclut les créneaux du marché occupés par les pommes de très gros ou très petit calibre. La référence à des prescriptions de calibrage restrictives pose un obstacle à l'innovation et au commerce. Le calibrage et les tolérances de calibre sont déterminés par les consommateurs et sont une considération d'ordre commercial et non réglementaire.

Section 5.1 Homogénéité

Conformément aux commentaires offerts sous la rubrique : « Commentaires généraux », l'Australie est d'avis que cette prescription fait normalement l'objet de négociation entre fournisseur et consommateur et ne doit pas faire partie d'une norme Codex.

Appendice I

L'Australie n'appuie pas l'inclusion de classifications sur la couleur dans une norme Codex. Différents clients ayant préférences différentes, nous estimons que cette caractéristique doit être laissée au choix des consommateurs.

Appendice II

L'Australie offre les commentaires suivants concernant cet appendice :

- Les éraflures sont en fait des meurtrissures avec décoloration légère ou foncée, et ne doivent pas figurer en tant que défaut particulier.
- Sur le roussissement, l'Australie offre deux commentaires :
 - Tout d'abord, bien que l'alternative en soit conceptuellement attrayante, il est, dans la pratique, extrêmement difficile d'évaluer le roussissement à partir du pourcentage de la surface affectée.
 - En Australie, la pratique industrielle a démontré qu'il est très difficile de définir les prescriptions concernant le roussissement. Certaines variétés, telles que Fuji et Golden Delicious sont plus susceptibles au roussissement et il conviendrait de considérer de plus amples tolérances pour tenir compte de cette caractéristique.

L'INDE

COMMENTAIRES DE L'INDE SUR L'AVANT-PROJET FOURNI PAR LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE SUITE À LA RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SOUTENUE EN FÉVRIER 2006

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Au premier alinéa, les mots entre crochets: “ le pédoncule (**la tige**) peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée³ » peuvent être supprimés, parce que nous croyons que l'extirpation du pédoncule (**de la tige**) peut occasionner contamination bactérienne à l'intérieur du fruit.

Un nouvel alinéa, avec le qualificatif: “ – *fermes*” pourrait être ajouté suite au premier, pour signaler la fermeté du produit, cet attribut étant important pour assurer la bonne qualité du produit jusqu'à son acquisition par le consommateur final, surtout lorsque ceci implique une longue période de transport. La fermeté est un indice de fraîcheur et peut être mesurée par pénétromètre (appareil de test par pression).

Aux 5^{ème} alinéa, l'expression : « *et maladies* » peut être ajoutée à la fin, considérant qu'il peut se présenter des situations où les ravageurs pourraient être éliminés en traitant le produit en conséquence, quoiqu'il reste des marques de la maladie sur le produit.

Un nouvel alinéa pourrait être ajouté suite aux cinquième, pour spécifier : « - *libres de dommages causés par hautes et/ou basses températures.* »

2.3 CLASSIFICATION

2.3.1 Catégorie “Extra”

Les crochets renfermant les mots: “*La chair doit être parfaitement saine*” pourraient être supprimés.

Au second paragraphe, le mot : « supérieur » peut être remplacé par « général ».

2.3.2 Catégorie I

Un autre alinéa pourrait être ajouté, disant :

“ – *doivent être conformes aux spécifications de couleur établies à l'Appendice I.*”

2.3.3 Catégorie II

À la fin du paragraphe, les mots: « *dans l'emballage* » pourraient être ajoutés suite au mot : « présentation ».

Un nouvel alinéa pourrait spécifier:

“ – *doivent être conformes aux spécifications de couleur établies à l'Appendice I.*”

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Il ne nous semble pas nécessaire d'inscrire le titre entre crochets.

Le deuxième paragraphe peut être remplacé par le suivant à l'objet de tenir compte des variétés à grands et petits fruits, ainsi que des préférences des consommateurs pour différents calibres de fruits :

“*Un calibre minimal par diamètre et/ou poids sera exigé pour toutes les catégories, conformément au tableau suivant, ou bien se fondera sur des préférences de calibre préétablies suivant l'emplacement géographique spécifique des marchés.* »

Diamètre et poids minimaux pour toutes les catégories de pommes

Fruits Variétés	Catégorie “Extra”		Catégorie I		Catégorie II	
	Diamètre	Poids	Diamètre	Poids	Diamètre	Poids
Grands fruits Variétés	70 mm	220 g	65 mm	150 g	60 mm	130 g
Autres variétés	65 mm	150 g	60 mm	120 g	55 mm	90 g

Les pommes devraient également être classifiées conformément aux codes de calibre suivants, déterminés par le diamètre ou par le poids.

Code de calibre	Diamètre (en mm.)	Poids (en g)
A ou 1	> 80	> 240
B ou 2	71-80	191-240
C ou 3	66-70	151-190
D ou 4	61-65	121-150
E ou 5	< 61	< 121

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Dans les normes Codex, les dispositions concernant les tolérances par rapport à la qualité et au calibre sont pratique courante. Cependant, aucune pratique n'existe consistant à admettre des tolérances au-delà de celles qui sont spécifiées sous les dispositions correspondantes de la norme. Nous proposons donc d'éviter de le faire au moment de rédiger le document.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.2 Catégorie I

Un fruit atteint de pourriture est susceptible de contaminer d'autres fruits. Nous proposons donc de supprimer cet alinéa.

4.1.3 Catégorie II

Nous proposons de supprimer le deuxième et le troisième paragraphes avec les trois alinéas, ces défauts étant considérés sous l'Appendice II.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

La flexibilité pour la couleur est déjà prévue sous l'Appendice I. Il y est également fait allusion à différentes variétés et/ou calibres de pommes dans un emballage. Il n'est donc pas nécessaire d'en faire à nouveau mention dans le texte principal. Cependant, un étiquetage approprié s'impose dans le but de fournir l'information pertinente à l'acquéreur des colis. Cette question devrait être traitée sous le paragraphe 6.1.1, concernant l'étiquetage. Au vu de ces observations, nous proposons de ne retenir que le premier paragraphe : « Le contenu..... » jusqu'à : « variété mixte », et de supprimer le reste.

5.3 PRÉSENTATION

Le paragraphe entier et son titre sont superflus et devraient être supprimés.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Ce paragraphe a trait aux emballages destinés au consommateur final, tandis que le paragraphe 6.2 a trait aux emballages non destinés à la vente au détail. Nous proposons de définir plus précisément les deux genres d'emballages considérant que dans certains pays, même un emballage de 20kg peut être considéré comme destiné au consommateur final (à la vente au détail). Par ailleurs, il conviendrait d'homogénéiser les titres des paragraphes 6.1 et 6.2.

6.1.1 Nature du produit

Un emballage peut, dans certains cas, contenir différentes variétés et/ou calibres de pommes. L'acquéreur nécessitant l'information pertinente pour prendre des décisions commerciales, nous proposons de modifier ce paragraphe comme suit :

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage, ou lot pour les produits présentés en vrac, doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, ~~le cas échéant~~, celui de la variété, de la catégorie, le calibre selon le poids ou le nombre d'unités présentées en rangées et par couches. Si l'emballage contient des pommes de différentes catégories, les nom des variétés et leurs codes de calibre respectif devront également figurer sur l'étiquette.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Tel que mentionné sous la section 6.1, ci-haut, la taille minimale d'un emballage non destiné à la vente au détail doit être définie, à l'objet de déterminer si l'emballage doit aussi porter une étiquette indiquant les variétés, les catégories, ainsi que le calibre selon le poids.

6.2.4 Commercial Identification

Nous proposons de rédiger le second alinéa comme suit :

“ – Code de calibre (le cas échéant) ”

7. CONTAMINANTS

RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les mots: “ou conformément à la législation nationale” peuvent être supprimés, cette clause pouvant annuler la norme Codex.

APPENDICE-I

GROUPE A : VARIÉTÉS ROUGES

Dans la catégorie « Extra », « 2/3 » pourrait être remplacé par : « 3/4 »

DANS CERTAINS PAYS, IL EXISTE DES VARIÉTÉS DEMI ROUGES OU MIXTES, DE LÀ QU'IL CONVIENDRAIT DE REDÉFINIR LE GROUPE B COMME SUIT :

GROUPE B : VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE

Catégorie “Extra”: Au moins 2/3 de la surface du fruit est de couleur rouge

Catégorie I: Au moins 1/2 de la surface du fruit est de couleur rouge

Catégorie II: Au moins 1/6 de la surface du fruit est de couleur rouge

APPENDICE II

DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS

Nous proposons d'introduire les modifications suivantes au tableau de l'Appendice II:

Défauts tolérés	Catégorie “Extra”	Catégorie I	Catégorie II
Éraflures (de couleur brune ou de teinte plus claire)	0,5 0.5 cm ²	0.5 cm ²	0.5 cm ²
Roussissement en dehors du calice/de la cuvette pédonculaire uniforme-réticulaire	5 2 % de la surface	15 5 % de la surface	25 10 % de la surface
- uniforme homogène	5 1 cm ²	5 2 % de la surface	10% de la surface
Légères meurtrissures, avec décoloration légère(*)	1,5 0.5 cm ²	2 1 cm ²	2,5 1 cm ²
Légères meurtrissures	5 1 cm ²	2 1 cm ²	2,5 1 cm ²
Tavelures (<i>Venturia inaequalis</i>), éraflures foncées, marques grêlées cicatrisées, et autres tâches d'aspect similaire	----	0,5 cm ²	1 cm ²
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)	----	0,5 cm	1 0.5 cm
Meurtrissures avec décoloration(1)	----	----	2,5 1 cm ²
Meurtrissures foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau	-----	-----	2,5 1 cm ²
Longueur maximale pour des défauts de forme allongée	----	2 cm	4 cm

Par ailleurs, toute maladie préexistante ou détérioration qui se soit développée dans les pommes après leur entreposage ou transit doit être considérée comme une condition affectant la qualité du produit. Ceci occasionnerait, par conséquent, une réduction de la qualité des fruits dans toutes les catégories. Nous proposons donc de supprimer le dernier paragraphe : « **Condition après.....de toute autre catégorie** ».

13^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, 25-29 septembre 2006, Mexico Avant-projet de norme Codex pour les pommes

IRAN

DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS

Défaus Tolérés		Catégorie "Extra"	Catégorie I	Catégorie II
Roussissement en dehors du calice/ de la cuvette pédonculaire	Uniforme réticulaire	0% De la surface	0% De la surface	10% De la surface
	Uniforme homogène	0% De la surface	0% De la surface	10% De la surface

COMMENTAIRE DE LA NOUVELLE ZÉLANDE

Nous remercions le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais de nous avoir donné la possibilité de formuler des observations sur l'avant-projet de norme Codex pour les pommes (CX/FFV 06/13/8), et souhaitons offrir les commentaires suivants.

COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

Nous remercions le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais de nous avoir donné la possibilité de formuler des observations sur l'avant-projet de norme Codex pour les pommes et de prendre part à la réunion du groupe de travail, en dépit de ne pas avoir figuré sur la liste des participants. Nous aimerions offrir les commentaires suivants concernant certaines questions soulevées dans le rapport du groupe de travail.

Nous offrirons ensuite nos commentaires sur le schéma proposé pour le Codex aussitôt que celui-ci sera disponible, et profiterons de l'occasion pour fournir l'information correspondante aux critères de maturité pour les pommes.

Section 2.1

La Nouvelle Zélande approuve la rédaction proposée par le groupe de travail en ce qui concerne la tige et l'absence de ravageurs, et se montre à faveur de supprimer le texte concernant la maladie vitreuse interne. La formulation du document reflète la pratique commerciale normale et assurera que les pommes soient **de bonne qualité**.

Section 2.1.1

La Nouvelle Zélande approuve la formulation proposée par le groupe de travail en ce qui concerne la couleur, c'est-à-dire, que celle-ci doit être caractéristique de la variété et de la région de production. Il ne convient pas d'inclure des prescriptions relatives à la couleur, du fait qu'une telle pratique pourrait poser des obstacles au commerce si la couleur d'une variété diffère d'une région à l'autre, et aussi du fait que la couleur n'a aucune relation avec la valeur ou l'acceptabilité du fruit. Il peut toutefois être utile qu'une autre organisation développe de l'information relative à la couleur typique des pommes.

Section 3

La Nouvelle Zélande considère qu'en principe, un calibre minimal et critère de degré Brix sont superflus, du fait qu'un fruit de n'importe quel calibre peut atteindre sa pleine maturité et en résulter agréable à la consommation. Nous admettons néanmoins que telle n'est pas l'opinion d'autres membres du Comité du Codex et acceptons le compromis du groupe de travail.

Il est toutefois important d'éviter de décourager les pratiques commerciales et l'innovation. En ce sens, nous faisons observer que les producteurs de la Nouvelle Zélande produisent délibérément des fruits de petit calibre destinés à certains secteurs du marché. La meilleure façon d'y parvenir est choisissant la variété appropriée, et exerçant les contrôles nécessaires sur l'eau, les nutriments, la lumière et les volumes de production, tout en s'assurant de cultiver les fruits dans la régions et les sols adéquats, et se servant des meilleures souches pour bouturage.

Section 5.1

La Nouvelle Zélande considère qu'il conviendrait de supprimer la deuxième phrase de la Proposition (1), la question de la couleur étant déjà traitée sous la rubrique des caractéristiques minimales. La formulation devrait être remaniée en fonction du contenu de la Section 4.2, à l'objet d'éviter les répétitions.

La Proposition (3) est acceptable, mais devrait néanmoins être considérablement simplifiée. Pour ce qui a trait au calibre, nous suggérons d'établir une tolérance de $\pm 10\%$ par rapport au calibre médian d'un échantillon. Ceci éviterait la nécessité d'échantillonner le plus gros et le plus petit fruit d'un colis à l'objet d'établir la différence, cette tolérance pouvant être appliquée indépendamment des différents calibres des fruits concernés.

La proposition relative à la couleur est beaucoup plus stricte que dans l'Appendice I précédent. Nous suggérons donc que toute bande de couleur proposée pour remplacer les listes prescriptives des variétés soit similaire à celles figurant sous l'Appendice I.

Par exemple:

Catégorie "Extra": La différence de surface teintée de rouge entre les pommes contenues dans le même colis ne doit pas dépasser 40%. Aucune tolérance (c'est-à-dire : aucune pomme ne pouvant être en dehors de la bande de couleur établie)

Catégorie I: La différence de surface teintée de rouge entre les pommes contenues dans le même colis dépassant 50% avec une tolérance de 10% (c'est-à-dire : 1 pomme sur 10 pouvant être en dehors de la bande de couleur établie).

Section 6.2.3

La Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Norme 1 du Codex) n'exige de déclarer le pays d'origine que dans les cas où omettre de le faire tromperait ou induirait le client à l'erreur. La Norme Codex pour les pommes devrait s'ajuster à la GSLPF (Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) et s'abstenir de cette exigence.

SUISSE

Nous remercions le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais de nous avoir donné la possibilité de formuler des observations sur l'avant-projet précité. Nous remercions également le Groupe de travail placé sous la direction des Etats-Unis d'Amérique qui a rédigé le projet de norme présenté dans le document CX/FFV 06/13/8. Ce projet ainsi que les questions identifiées dans son mandat appellent les observations et propositions suivantes :

2.1 Caractéristiques minimales

Maladie vitreuse interne

La maladie vitreuse (vitrescence) est un trouble physiologique qui se caractérise par une accumulation de liquide dans les méats intercellulaires. Les causes principales possibles sont les températures trop élevées en cours de croissance, une trop forte alternance de température jour nuit ou une cueillette trop tardive. Les secteurs translucides contenant du liquide près ou dans le cœur du fruit apparaissent et peuvent provoquer dans un délai de 2-3 mois le brunissement interne du fruit pendant le stockage, particulièrement en atmosphère contrôlée. Les fruits touchés par le brunissement interne ne sont pas comestibles et ce défaut est déjà couvert par l'exigence minimale « saines ».

Uniquement lorsque la maladie vitreuse est très légère, elle peut, pour certaines variétés, disparaître dans certaines conditions de stockage (refroidissement ralenti, atmosphère contrôlée lentement mise en oeuvre), mais alors les fruits deviennent plus mous et leur qualité est également altérée.

La maladie vitreuse étant considérée comme un défaut sur nos marchés, les pommes qui en présentent ne sont pas considérées comme saines à moins que ce défaut soit une caractéristique variétale (exemple : la maladie vitreuse radiale est admise pour la variété Fuji et ses mutants).

Proposition : Compte tenu de ce qui précède, nous sommes favorables à maintenir la caractéristique minimale suivante :

- *exempt de maladie vitreuse interne*¹

¹ (note de bas de page) *En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji et des mutants de celle-ci, la maladie vitreuse radiale est admise à condition qu'elle se limite au faisceau fibro-vasculaire de chaque fruit.*

2.2 Critères de maturité

Des paramètres et indicateurs de maturité pour les pommes font sens et doivent être fixés. Nous doutons cependant qu'un indice réfractométrique unique puisse être fixé en reflétant de manière adéquate la maturité minimale à atteindre pour toutes les pommes. Le risque est de considérer l'indice seuil pour les variétés génétiquement les moins sucrées et de l'étendre à l'ensemble des variétés.

Si ce risque devait se concrétiser, nous demanderons de biffer la dernière phrase du titre comme suit : ~~*En cas d'utilisation d'indices réfractométriques de la chair, le degré Brix doit être supérieur ou égal à [] et ne devrait être utilisé qu'à titre d'information et non comme un critère.*~~

2.3.1 Catégorie « Extra »

Nous soutenons la proposition du groupe de travail concernant l'état de la chair. Nous proposons la rédaction suivante afin de l'aligner sur la terminologie normalisée:

Proposition :~~*La chair doit être parfaitement saine.*~~ *La pulpe doit être indemne de toute détérioration.*

S'agissant des défauts maximums proposés à l'appendice II, nous les rejetons fermement. Les limites proposées sont incohérentes entre elles et éloignées de la réalité commerciale. Accepter des défauts plus importants en catégorie « Extra » qu'en catégorie I représenterait une tromperie des consommateurs.

2.3.2 Catégorie I

Nous nous référons également à la proposition d'un appendice II. Nous sommes favorables à la définition de limites mesurables pour les défauts d'épiderme. Cependant, les limites proposées sont incohérentes entre elles et éloignées de la réalité commerciale. Nous proposons un alignement du fond et de la forme sur la présentation uniforme des normes Codex et la norme CEE/ONU pour les pommes.

Proposition :

- ~~*les défauts mineurs de la peau ou autres*~~ *les légers défauts d'épiderme qui ne doivent pas dépasser:*
 - *2 cm de long pour les défauts de forme allongée*
 - *1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 0,25 cm²*
 - *1 cm² pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être décolorées.*

2.3.3 Catégorie II

Nous nous référons également à la proposition d'un appendice II. Nous sommes favorables à la définition de limites mesurables pour les défauts d'épiderme. Nous proposons un alignement du fond et de la forme sur la présentation uniforme des normes Codex et la norme CEE/ONU pour les pommes.

Proposition :

- ~~*les défauts de la peau ou autres*~~ *les défauts d'épiderme qui ne doivent pas dépasser:*
 - *4 cm de long pour les défauts de forme allongée*
 - *2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 1 cm²*
 - *1,5 cm² pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être décolorées.*

3. Dispositions concernant le calibrage

Nous sommes de ceux qui soutiennent qu'une relation existe, pour une variété déterminée dans des conditions climatiques définies, entre le calibre et la maturité du fruit et entre le calibre et la qualité du fruit. Dans ce sens, nous privilégions le maintien d'un diamètre minimal séparé pour le groupe des variétés à gros fruits et le groupe des autres variétés. La simplification proposée par le groupe de travail ne permet pas de tenir suffisamment compte de la diversité génétique des variétés des pommes (exemple : variétés triploïdes).

Proposition :

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

Lorsque le calibre est déterminé par le diamètre, le diamètre minimal exigé pour chaque catégorie est indiqué ci-après :

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

Lorsque le calibre est déterminé par le poids, le poids minimal exigé pour chaque catégorie est indiqué ci-après :

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

Nous reconnaissons que la proposition du Groupe de travail concernant un calibre minimum unique (60 mm) pour toutes les catégories et variétés a le mérite d'apporter une possible solution pour la commercialisation des pommes de petits calibres qui présenteraient les caractéristiques de maturité requises. Si le Comité désire poursuivre sur cette voie, la fixation d'une valeur minimale de 11°Brix pour les pommes de calibres compris entre 50 et 60 mm nous apparaîtrait appropriée.

4.1.3 Tolérance de qualité / catégorie II

Nous sommes d'avis que le Comité n'est pas compétent pour faire la distinction entre les parasites soumis à des mesures de quarantaine et d'autres qui ne le seraient pas. Les normes Codex sur les fruits et légumes frais sont applicables sous réserve des dispositions en matière de mesures phytosanitaires. Par conséquent, nous sommes d'accord avec le libellé proposé.

5.1 Homogénéité

Nous sommes favorables à la proposition (3) avec les modifications suivantes (simplification et harmonisation à la terminologie usuelle) :

Proposition (3) adaptée :

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, calibre et degré de maturité. Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme autant que possible. Les emballages destinés au consommateur final à la vente final (d'un poids n'excédant pas 5 kg) peuvent contenir des variétés différentes à condition qu'elles soient de qualité homogène, et pour chaque variété concernée de la même origine. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble, sauf pour ceux qui contiennent des variétés ou calibres mélangés.

~~*La différence de diamètre ou de poids entre les fruits d'un même emballage est limitée comme suit:*~~

~~*— pour un diamètre inférieur à 60 mm (90 g): 5 mm/20 g*~~

~~*— pour un diamètre se situant entre 60 mm (90 g) et 90 mm (290 g): 10 mm/40 g*~~

~~*— pour un diamètre supérieur à 90 mm (290 g): 15 mm/75 g*~~

~~*La différence de la surface du collier teinté de rouge entre les pommes d'un même emballage ne doit pas dépasser:*~~

~~*— 10 % pour la catégorie « Extra »*~~

~~*— 15 % pour la catégorie I.*~~

6.2.1. Identification

Nous sommes favorables au maintien de la note de bas de page 5).

Appendice I et II

La coloration et le roussissement de la peau des pommes sont des caractéristiques variétales qui reposent sur des facteurs génétiques qui s'expriment en fonction des conditions de production, essentiellement climatiques et météorologiques. Le projet d'appendice I présentant la classification des pommes selon la couleur n'a pas de caractère normatif puisqu'il ne constitue pas des groupes en relation avec les noms de variétés les composant. En ce sens, il est inopérant. Nous reconnaissons que les listes de variétés peuvent présenter des difficultés dans leur mise à jour. Pour tenir compte de ces difficultés, nous proposons que le Comité limite la liste aux variétés qui présentent les échanges dans le commerce mondial les plus importants.

L'appendice II assimile le roussissement à un défaut alors qu'il est, pour certaines variétés, une caractéristique épidermique qui est conforme à l'aspect variétal typique.

Proposition : Nous proposons de remplacer les appendices I et II par une annexe à la norme qui :

- définirait les groupes de coloration (en principe 4 groupes de coloration comme proposé par le groupe de travail) ;
- classerait les variétés dont le commerce mondial est important dans les groupes déterminés (nous sommes d'avis que quelque 30 variétés ou variétés et leurs clones au plus devraient être mentionnés) ;
- indiquerait les variétés pour lesquelles le roussissement est une caractéristique conforme à l'aspect variétal typique et pour les autres variétés, les limites admises de roussissement uniforme dense et réticulaire.

Nous vous prions de croire, Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs, à l'expression de nos sentiments les meilleurs.