

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
Mai 2006

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

(À L'ÉTAPE 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **31 juillet 2006**. Les observations devraient être adressées :

au:

Président du Comité,
C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General,
Dirección General de Normas,
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950 Naucalpan de Juárez,
Estado de México
Téls.: +(52) (55) 57 29 94 80, +(52) (55) 57 29 91 00,
Ext. 43220, 43218;
No. de télécopie: +(52) (55) 55 20 97 15, Ext. 43299;
Courriel: codexmex@economia.gob.mx,
jalopez@economia.gob.mx – *de préférence* -

avec copie au:

Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Rome
(Italie)
No. de télécopie: +39 (06) 5705 4593
Courriel: codex@fao.org - *de préférence* -

ANTÉCÉDENTS

1. À sa douzième session, le Comité avait formulé des observations générales et spécifiques sur l'avant-projet de norme Codex pour les pommes. Cependant, faute de temps et en raison des nombreuses observations reçues, il avait décidé de suspendre l'examen du document et avait donc renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 2 en réunissant à nouveau le groupe de travail placé sous la direction des États-Unis d'Amérique pour qu'il révise le texte sur la base des débats tenus et des observations reçues ainsi que de la Norme CEE(ONU) pour les pommes, pour observations et examen à sa prochaine session.

2. Le Comité a noté qu'une réunion du groupe de travail permettrait peut-être de résoudre les questions ayant trait aux critères de qualité pour les pommes, notamment: la mise en conformité avec la terminologie normalisée utilisée en général dans les normes Codex pour les fruits et les légumes frais ainsi que celle de la norme CEE(ONU) correspondante, la maladie vitreuse interne, les critères de maturité, les dispositions relatives au calibrage, les appendices relatifs à la couleur, au roussissement, les variétés à gros et petits fruits, et les paragraphes d'introduction aux appendices qui constituaient le mandat du groupe de travail¹.

¹ ALINORM 05/28/35, par. 69-73.

3. Le Secrétariat du Codex a aligné certaines dispositions, par exemple celles relatives aux contaminants (Section 7), à la présence de ravageurs et aux dommages causés par les ravageurs (Section 2.1), etc. conformément à la décision du Comité d'appliquer la terminologie aux normes Codex pour les fruits et les légumes frais². Le libellé de la note de bas de page à la Section 6.2.1 a été supprimé par le groupe de travail et réinséré par le Secrétariat du Codex en tant que texte barré afin d'attirer l'attention du Comité sur le fait que cette disposition s'appliquait à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais et qu'il fallait donc indiquer si cette exception concernait les pommes uniquement ou toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

PROPOSITION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES POMMES

4. La réunion conjointe des groupes de travail sur le raisin de table et les pommes s'est tenue à Santiago (Chili), du 20 au 23 février 2006 à l'aimable invitation du Gouvernement chilien. La réunion sur les pommes était présidée par M. Dorian LaFond, Coordonnateur des normes internationales, Service de la commercialisation des produits agricoles, Programmes pour les fruits et légumes, Département de l'agriculture des États-Unis. Ont participé à la réunion les délégués représentant 10 pays membres, une organisation membre et un observateur d'une organisation internationale. La liste des participants figure à l'Appendice II.

5. Le groupe de travail a appuyé ses débats sur la proposition contenue dans le document de travail présenté à la dernière session du Comité (CX/FFV 05/12/8) et les observations formulées sur ce document, ainsi que sur les documents pertinents de la CEE(ONU) dont la Norme/Recommandation de la CEE(ONU) pour les pommes.

Questions identifiées dans le mandat

6. En ce qui concerne les questions faisant l'objet du mandat (voir par. 2), le groupe de travail a soulevé ou approuvé ce qui suit:

7. **Alignement sur le libellé normalisé appliqué en général dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, compte tenu de la Norme CEE(ONU) pour les pommes:** Durant les délibérations du groupe de travail les deux alignements ont été effectués. Certaines modifications ont été décidées et de nouvelles questions, en même temps que leurs incidences sur la présentation uniforme pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais, y compris les exigences minimales au regard de la présence de ravageurs, les dispositions relatives au calibrage et le tableau des tolérances, ont été soulevées.

8. À cet égard, des propositions de modification ont été formulées en ce qui concerne le projet de présentation uniforme pour les normes Codex et le libellé des Sections 6, 7 et 8. Le groupe de travail a incité les membres du Codex et les observateurs à soumettre au Secrétariat leurs propositions visant à modifier le projet de présentation uniforme pour les normes Codex en temps utile afin de faciliter les débats à la prochaine session du Comité.

9. **Maladie vitreuse interne:** La plupart des délégations sont convenues que la mention spécifique de maladie vitreuse interne pouvait être supprimée car ce critère n'était pas en lui-même un défaut, et qu'il était même recherché par les consommateurs sur certains marchés. Le défaut qu'il importait de traiter était le bletissement, et celui-ci était couvert de manière adéquate par la disposition relative à la caractéristique minimale « saine ». La délégation thaïlandaise a indiqué qu'elle avait besoin de plus de temps pour étudier les implications que pouvait avoir la suppression de maladie vitreuse interne.

10. **Critères de maturité:** Le secteur de la pomme en Europe, représenté par la Fédération internationale des producteurs agricoles (FIPA), a fait part de ses recherches actuelles sur les paramètres et indicateurs de maturité dans les pommes. La FIPA a indiqué qu'il était prêt à présenter ses conclusions au Comité. Plusieurs membres du groupe de travail se sont inquiétés de ce que les recherches de la FIPA ne reflétaient que les variétés et les conditions agroclimatiques européennes à moins que d'autres pays ne contribuent à cette activité. Le groupe de travail a incité les membres et observateurs du Codex à transmettre à la FIPA les informations nationales pertinentes sur les paramètres et indicateurs de maturité des pommes³.

11. **Dispositions concernant le calibrage:** La plupart des délégués sont convenus de la nécessité d'inclure un critère de calibrage qui permette de commercialiser les pommes de petite taille, l'aspect important étant un degré de maturité suffisant. Certaines délégations ne pensaient pas qu'il existait un lien étroit entre le calibre et la maturité, étant donné qu'il était possible de modifier le calibre par des pratiques de production. D'autres délégations ont indiqué qu'un degré Brix minimum pour les pommes de petit calibre pourrait en partie résoudre les problèmes ayant trait au fruit immature.

² ALINORM 05/28/35, par. 24, 56.

³ On trouvera l'adresse de la FIPA dans la liste des participants figurant à l'Appendice II.

12. Le groupe de travail a décidé de supprimer le tableau de calibrage de la Section 3 et de le remplacer par un calibre minimum pour toutes les catégories et variétés de 60 mm ou 90 gr. Plusieurs délégués ont estimé que pour les pommes plus petites de 50 mm ou 70 gr une valeur minimale de 11°Brix, comme le proposait la délégation du Royaume-Uni, pouvait être considérée comme appropriée. La délégation des États-Unis d'Amérique était contraire à tout critère de calibre minimum pour l'ensemble des pommes. Le groupe de travail est convenu qu'il fallait davantage de données sur les paramètres de maturité dans les pommes.

13. **Appendices relatifs à la couleur, au roussissement et aux variétés de pommes de taille grande/petite:** Les points suivants ont été soulevés et/ou approuvés par le groupe de travail. Deux appendices (I et II) ont été transmis au Comité pour examen et un a été éliminé (Appendice III).

14. **Appendice I - Classification des pommes selon la couleur:** La majorité des délégations présentes, sauf la délégation des États-Unis d'Amérique, étaient favorables à la suppression de cet appendice. La délégation des États-Unis d'Amérique a recommandé un appendice plus court portant sur les principales variétés de pommes faisant l'objet d'un commerce international.

15. La suppression de cet appendice a posé le problème de la classification des pommes selon la couleur dans chaque catégorie. On s'est demandé si les dispositions générales relatives à la couleur pour chaque catégorie étaient suffisantes. Le groupe de travail n'ayant pu résoudre ce problème a décidé de conserver les groupes de couleur figurant à l'Appendice I à des fins de référence jusqu'à ce que soit trouvé un accord sur la classification selon la couleur sans liste de variétés. Le groupe de travail a incité les membres et observateurs du Codex à soumettre des propositions au Comité visant à résoudre le problème de la classification selon la couleur sans liste de variétés.

16. **Appendice II – Défauts maximums tolérés:** La délégation des États-Unis d'Amérique a proposé cet appendice pour faciliter une interprétation uniforme de la norme au niveau international grâce à une définition commune des termes subjectifs utilisés pour les défauts acceptés et leurs tolérances. La délégation des États-Unis d'Amérique craignait qu'en l'absence de définitions et d'interprétations uniformes au niveau international, les termes subjectifs utilisés dans la norme ne puissent constituer des obstacles au commerce.

17. En ce qui concerne les tolérances pour la catégorie « Extra », plusieurs délégations se sont inquiétées de ce que les défauts tolérés/acceptés rendent à peu près impossible la conformité aux critères de la catégorie « Extra » et ont suggéré de supprimer cette catégorie. D'autres délégations n'étaient pas d'accord avec les tolérances proposées, et étaient favorables au maintien de la catégorie « Extra » avec des tolérances davantage alignées sur la Norme/Recommandation de la CEE(ONU) pour les pommes.

18. Le groupe de travail, constatant que la proposition de la délégation des États-Unis d'Amérique et les tolérances pour la catégorie « Extra » avaient des incidences sur la présentation uniforme et les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais, les a transmises au Comité et à son groupe de travail sur les Lignes directrices Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais. Il a été recommandé que, si cette question ne relevait pas dudit groupe de travail, le Comité modifie le mandat de ce dernier afin qu'il puisse traiter cette question. En conséquence, l'Appendice II a été maintenu.

19. **Appendice III – Variétés à gros fruits:** Compte tenu du nouveau critère de calibrage qui prend en compte les pratiques du commerce international où aucun critère spécifique n'est lié aux variétés à gros fruits ou autres, l'Appendice III étant devenu inutile a été supprimé.

20. **Paragraphes d'introduction aux appendices:** Les paragraphes d'introduction aux appendices ont été rédigés mais n'ont pas été examinés.

Questions autres que celles identifiées dans le mandat

21. Outre les questions identifiées dans son mandat, le groupe de travail a aussi examiné d'autres sections de la norme et soulevé et/ou approuvé les points suivants:

22. **Section 2.1 – Caractéristiques minimales:** Le groupe de travail a décidé d'ajouter des caractéristiques pour le pédoncule (tige). Les délégations indienne et thaïlandaise ont exprimé leurs réserves quant à cette décision.

23. La délégation indienne a recommandé un libellé de remplacement: « *Le pédoncule doit être intact et taillé au niveau du renflement* ».

24. La délégation thaïlandaise a recommandé d'appliquer le texte ci-après aux pommes de la catégorie « Extra »: « *Le pédoncule, de préférence intact, peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée* ».

25. En outre, la délégation thaïlandaise a exprimé ses réserves quant à la suppression de « *exempt de maladie vitreuse interne* ».

26. **Section 2.3.1 – Catégorie « Extra »:** La délégation allemande, appuyée par la délégation indienne, a approuvé l'inclusion de dispositions relatives à l'intégrité de la chair dans cette catégorie. La plupart des délégations ont estimé que ce critère était déjà pris en compte par le terme « sain » à la Section 2.1. De plus, la délégation indienne a demandé que « *pour toutes les catégories, les pommes doivent être conformes aux dispositions relatives à la couleur énoncées à l'Appendice I* ». La plupart des délégations ont indiqué que le mélange de pommes de différentes couleurs était une pratique courante dans le secteur et que la disposition relative à l'uniformité dans la forme et la couleur dans cette catégorie était inutile et contraignante pour le secteur d'activité.

27. **Section 3 – Dispositions concernant le calibre:** La délégation du Royaume-Uni a proposé un seul calibre minimum déterminé par le diamètre et par le poids applicable à toutes les variétés et catégories de qualité. Pour les fruits de calibre inférieur au minimum requis, il devrait y avoir une corrélation minimale entre la maturité du fruit en indiquant un degré Brix minimum et le calibre par diamètre ou poids. Cette proposition a été soutenue par plusieurs délégations. D'autres délégations ont apporté un soutien provisoire tout en précisant qu'elles devaient consulter le secteur d'activité avant de donner leur accord définitif.

28. La délégation des États-Unis d'Amérique n'a pas soutenu l'inclusion d'un calibre minimum pour les pommes ni d'un quelconque « critère de degré Brix » parmi les dispositions relatives au calibre des pommes petites/plus petites dans la norme. La délégation a signalé la demande croissante pour les pommes de petite taille et la promotion de ce type de fruits sur certains marchés afin d'accroître la consommation de fruits. Elle a indiqué que sa position sur l'exclusion des « critères de degré Brix » des dispositions relatives au calibre pour les pommes petites/plus petites s'expliquait par ce qui suit:

- a. Section 2.1.2 – les critères de maturité du projet de texte indiquaient que tout indice réfractométrique devrait être utilisé pour information uniquement et non comme critère.
- b. Les études sur les critères de maturité pour les pommes étant toujours en cours, il était prématuré d'inclure de tels critères dans la norme.

29. La délégation thaïlandaise a proposé de placer la référence au degré Brix en tant qu'indicateur de maturité dans la section sur les caractéristiques minimales ou les critères de maturité.

30. Le groupe de travail a invité les membres et observateurs du Codex à évaluer différentes propositions relatives au calibre à l'aide de pratiques commerciales internationales et de données scientifiques établissant un lien direct entre le calibre et la maturité des pommes et d'autres paramètres de qualité en vue de résoudre cette question.

31. **Section 4 – Dispositions concernant les tolérances:** La délégation des États-Unis d'Amérique a proposé d'insérer l'Appendice II – Tableau des défauts tolérés – dans cette section remplaçant ainsi la plus grande partie du texte subjectif, ce qui permettrait de simplifier la norme. Il a été convenu de soumettre cette question au Comité pour examen ultérieur car cette proposition modifierait de façon notable la présentation uniforme Codex proposée. Il a été indiqué qu'un accord devait être trouvé sur les défauts et leurs tolérances figurant dans le tableau. Cette question a été renvoyée devant le Comité et, si nécessaire, devant son groupe de travail sur les lignes directrices Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais.

32. **Section 4.1 – Tolérances de qualité:** Le groupe de travail a noté qu'il existait des divergences entre ses membres concernant l'interprétation des tolérances pour les fruits d'une catégorie inférieure dans les deux catégories supérieures. Cette question a donc été renvoyée devant le Comité pour clarification ultérieure.

33. **Section 4.1.2 - Catégorie I:** Le groupe de travail a noté une proposition sur les tolérances pour les pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes. La délégation thaïlandaise a fait part de ses réserves quant à l'inclusion d'une tolérance pour ces défauts. D'autres délégations ont indiqué qu'une tolérance pour la pourriture ou les altérations internes était nécessaire compte tenu de la nature périssable des pommes. On a estimé que cette question devrait s'inscrire dans la discussion sur le tableau de tolérances.

34. **Section 4.1.3 - Catégorie II:** Le groupe de travail a noté une proposition relative à la présence de ravageurs internes dans cette catégorie. Plusieurs délégations ont fait objection à l'inclusion de cette disposition. La plupart des autres délégations ont soutenu l'inclusion de cette disposition dans la mesure où les fruits n'étaient pas mis en quarantaine. La délégation des États-Unis d'Amérique a exprimé ses réserves sur l'exclusion de la présence de ravageurs internes et indiqué que la présence de ravageurs non soumis à quarantaine était autorisée dans le commerce international. La délégation indienne a préféré que toute mention de ravageurs soit supprimée de la norme. Cette question a été renvoyée au Comité pour clarification au regard des ravageurs non soumis à quarantaine dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

35. **Section 5.1 – Dispositions concernant l'homogénéité:** Le groupe de travail n'a pas eu le temps de traiter les dispositions concernant l'homogénéité. Les délégations de l'Allemagne et du Royaume-Uni ont soumis deux nouvelles propositions sur l'homogénéité qui ont été ajoutées aux dispositions actuelles. Le groupe de travail a invité les membres et observateurs du Codex à évaluer les trois propositions sur l'homogénéité afin de résoudre ce problème à la prochaine session du Comité.

36. **Section 5.3 - Présentation:** Le groupe de travail a noté que l'obligation de conditionner les pommes de la catégorie « Extra » uniquement en rangs/couches suscitait des opinions divergentes. Plusieurs délégations ont fait objection à ce critère indiquant qu'il ne correspondait pas aux pratiques du commerce international utilisant de nouveaux emballages et de nouvelles présentations, outre qu'il constituait une mesure commerciale restrictive.

37. **Section 6.2.4 – Caractéristique commerciales (marquage ou étiquetage):** La délégation indienne a demandé l'inclusion d'un code de calibre dans le cadre de cette section, ce à quoi de nombreuses délégations ont fait objection au motif qu'aucun calibre n'était indiqué à la Section 3 de la norme. Cette section a été renvoyée au Comité pour examen et résolution.

DEMANDES D'OBSERVATIONS

38. L'avant-projet de norme Codex pour les pommes, tel que révisé par le groupe de travail, figure à l'Appendice I joint au présent document. Les membres et observateurs du Codex sont invités à formuler leurs observations sur le document révisé conformément aux instructions figurant à la page de couverture. Une attention particulière devrait être accordée aux questions pour lesquelles le groupe de travail n'a pu trouver d'accord définitif ou qu'il n'a pu résoudre. Ces dispositions sont mises en évidence dans le texte et expliquées dans les paragraphes pertinents. L'avant-projet de norme, ainsi que les observations soumises, seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

(A 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. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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.

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 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.

À des fins de vérification des critères minimaux de maturité, plusieurs paramètres peuvent être pris en considération, par exemple: aspects morphologiques, saveur, fermeté, et indice réfractométrique. 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 CLASSIFICATION

Les pommes sont classées en trois catégories, comme suit¹:

2.3.1 Catégorie « Extra »

Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. 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.

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.

2.3.2 Catégorie I

Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles 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.

2.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes 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.

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 ou d'altérations internes.

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 ou d'altérations internes.

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

- taches amères;
- légers dommages ou crevasses non cicatrisées dans la peau;
- présence de parasites internes ou dommages provoqués dans la chair par ceux-ci.

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 HOMOGÉNÉITÉ

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:

- 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.

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 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).

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

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

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.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer 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/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.

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

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

GROUPE B:	VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE
Catégorie "Extra":	Au moins 1/2 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

GROUPE C:	VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGEREMENT ROUGES
Catégorie "Extra":	Lavée de rouge
Catégorie I:	Teinte
Catégorie II:	Teinte

GROUPE 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 MAXIMUM 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, <i>avec décoloration légère</i> ^(*)		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>), <i>éraflures foncées, marques grêlées cicatrisées, et autres tâches d'aspect similaire</i>		---	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, 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.

APPENDICE II**LISTE DES PARTICIPANTS****ALLEMAGNE****Kerstin Funke**

Deputy Of Section Standards And Inspection
 Bundesanstalt Fuer Landwirtschaft Und Ernaehrung
 Deichmanns Ave 29
 53179 Bonn.
 Téléphone: +49-228-6845-3429
 Télécopie: +49-228-6845-3945
 Courriel: kerstin.funke@ble.de

Johannes Graf

Administrator
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 Postbox 14 02 70
 D-53107 Bonn
 Téléphone: ++49-(0)228-529-3531
 Télécopie: ++49-(0)228-529-3375
 Courriel: johannes.graf@bmelv.bund.de

AUSTRALIE**Dennis Bittisnich**

Manager, International Food Standards
 Australian Government Department Of Agriculture,
 Fisheries And Forestry
 GPO BOX 858
 CANBERRA ACT 2614
 Téléphone: +61 2 6272 3053
 Télécopie: +61 2 6272 4367
 Courriel: Dennis.Bittisnich@daff.gov.au

Richard Bennett

Portfolio Manager
 Horticulture Australia Ltd.
 PO BOX 1968 Shepparton Victoria Australia 3632
 Téléphone: +61 3 5825 3753
 Télécopie: +61 3 5825 5031
 Courriel: richard.bennett@horticulture.com.au

BRÉSIL**Fernando Penariol**

Fiscal Federal Agropecuário
 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
 3º Andar,
 Sala 348, Cód. 70.043-900, Brasília, DF, Brasil.
 Téléphone: (55)(61)3218.2706
 Télécopie: (55)(61)3224.4322
 Courriel: fpenariol@agricultura.gov.br

Ivonete Teixeira Rasera

Eng. Agronomo
 Ministerio da Agricultura, Pecuaria e
 Abastecimento
 Rua Benedito Guil, 283 – Bairro Capao da Imbuia
 Curitiba – Estado do Paraná
 CEP: 82800-270
 Téléphone: 55 41 3365 6535
 Télécopie: 55 41 3365 6535
 Courriel: rasera@terra.com.br/ faep@faep.com.br

CHILI**Antonieta Urrutia**

División Asuntos Internacionales
 Servicio Agrícola y Ganadero
 Av. Bulnes 140. Santiago
 Téléphone: 56-2-3451585
 Télécopie: 56-2-3451578
 Courriel: antonieta.urrutia@sag.gob.cl

Gonzalo Ríos

División Asuntos Internacionales
 Servicio Agrícola y Ganadero
 Av. Bulnes 140. Santiago
 Téléphone: 56-2-3451581
 Télécopie: 56-2-3451578
 Courriel: Gonzalo.rios@sag.gob.cl

Cesar Bonilla

División Asuntos Internacionales
 Servicio Agrícola y Ganadero
 Av. Bulnes 140. Santiago
 Téléphone: 56-2-3451580
 Télécopie: 56-2-3451578
 Courriel: cesar.bonilla@sag.gob.cl

Soledad Ferrada

División Protección Agrícola
 Servicio Agrícola y Ganadero
 Av. Bulnes 140. Santiago
 Téléphone: 56-2-3451224
 Télécopie: 56-2-3451203
 Courriel: soledad.ferrada@sag.gob.cl

Paulina Escudero

Asociación de Exportadores de Chile A.G.
 Cruz del Sur 133, piso 2, Santiago de Chile
 Téléphone: (56-2) 4724720
 Télécopie: (56-2) 2064163
 Courriel: pescudero@asoex.cl

Juan Carlos Sepulveda Meyer

FEDEFRUTA F.G.
 Gerente General
 San Antonio 220 Of. 301, Santiago Centro
 Téléphone: (56-2) 5854500
 Télécopie: (56-2) 5854501
 Courriel: jcsm@fedefruta.cl

Alfredo Chimenti Agri

FEDEFRUTA
 Agricultor - Consejero
 Casilla 201 – Talagante - Chile
 Téléphone: (56-2) 8172282 – 09-2362590
 Télécopie: (56-2) 8173349
 Courriel: achimenti@adsl.tie.cl

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**Denis De Froidmont**

Administrateur
 Commission Européenne
 D.G. agriculture
 B-1049
 Bruxelles
 Téléphone: 32 2 295 64 38
 Courriel: denis.de-froidmont@cec.eu.int

FRANCE**Bruno Cauquil**

Ministère de l'Economie, des Finances et de
 l'Industrie
 DGCCRF – Bureau D4
 59, boulevard Vicent Auriol
 75703 Paris Cedex 13
 Téléphone: 33 1 44973143
 Télécopie: 33 1 44970527
 Courriel: bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr

INDE**Mewa Lal Choudhary**

Horticulture Commissioner
 Ministry of Agriculture, Government of India
 Room N° 238. Department of Agriculture, Ministry
 of Agriculture,
 Krishi Bhavan, New Delhi – 110001. India
 Téléphone: 91 – 11 - 23381012
 Télécopie: 91 – 11 - 23384978
 Courriel: mlchoudhary.Krishi@nic.in

ITALIE**Carlo Fideghelli**

Head Delegation
 Istituto Sperimentale Frutticoltura
 Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti
 Agroalimentari
 Via Fioranello, 52 00134. Roma. Italy
 Téléphone: 0039 – 06 - 79348110
 Télécopie: 0039 – 06 - 79340158
 Courriel: isfrmfid@mclink.it

Nicola Settanni

Export
 Organizzazioni Agricole e Cooperative italiane
 (Delegazione Ministero delle Politiche agricole e
 forestali)
 Via de Gigliodoro 21 00186. Roma
 Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti
 Agroalimentari
 Téléphone: 0039 – 06 - 688291
 Télécopie: 0039 – 06 - 6893409
 Courriel: fedagri@confcooperative.it /
settannivinicola@virgilio.it

TAÏLANDE**Oratai Silapanaporn**

Director Office of Commodity and System
 Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200.
 Thailand
 Téléphone: 662-280 3887
 Télécopie: 662-280 3899
 Courriel: oratai_si@hotmail.com / oratai@acfs.go.th

Voranuch Kitsukchit

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 Office of Commodity and System Standards
 Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200.
 Thailand
 Téléphone: 662-280 3887
 Télécopie: 662-280 3899
 Courriel: voranuch@acfs.go.th /
kvoranuch@yahoo.com

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**Dorian LaFond**

International Standards Coordinator
 USDA / AMS / F&VP
 Stop 0235
 1400 Independence Ave, SW
 Washington DC, 20906
 Téléphone: 202 690 4944
 Télécopie: 202 720 0016
 Courriel: dorian.lafond@usda.gov

Ellen Matten

International Issues Analyst
 U.S. Codex Office, Food Safety and Inspection
 Service,
 U.S. Department of Agriculture
 Room 4861 South Building
 1400 Independence Ave. SW
 Washington, DC 20250
 Téléphone: 202-720-4063
 Télécopie: 202-720-3157
 Courriel: Ellen.matten@fsis.usda.gov

James Christie

President
Bryant Christie Inc.
1521 I Street
Sacramento, CA 95814
Téléphone: +1 (916) 492-7062
Télécopie: +1 (916) 492-7061
Courriel: jamesc@bryantchristie.com

Marcy Martin

Director, Trade Services
California Grape & tree Fruit League
1540 East Shaw, Suite 120 Fresno, California 93710
U.S.A.
Téléphone: (559) 226-6330
Télécopie: (559) 222-8326
Courriel: mmartin@cgfll.com

MEXIQUE**Gabriela Alejandra Jimenez Rodriguez**

Secretaria Técnica del Subcomité Nacional N° 13
sobre Frutas y Hortalizas Frescas
Subsecretaría de Agricultura (SAGARPA)
Téléphone: 52-55-9183 1000 ext. 33350
Courriel: gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx

ORGANISATIONS INTERNATIONALES**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET
DU VIN (OIV)****Ignacio Sanchez Recarte**

PhD.
Agronomic Engineer/ Doctor Ingeniero Agrónomo
OIV
18, rue d'Aguesseau. F-75008 Paris
Téléphone: 0033 (0) 144948082
Télécopie: 0033 (0) 142669063
Courriel: isanchez@oiv.int

Donato Antonacci

PhD.
Agronomic Engineer/ Doctor Ingeniero Agrónomo
OIV
18, rue d'Aguesseau. F-75008 Paris
Téléphone: 0039 (0) 80 891 19 26
Télécopie: 0039 (0) 80 891 19 25
Courriel: donato.antonacci@entecra.it/
antonacci.donato@ispervit.i