

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

Point 3(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 11/16/6-Add.1  
avril 2011

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

## COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

16ème session

Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

Remarques offertes en réponse au Projet de norme pour les tamarillos par le Costa Rica, l'Union européenne, le Kenya et les États-Unis d'Amérique.

## COSTA RICA

Le Costa Rica remercie de l'opportunité qui lui est fournie de manifester son soutien au "Projet de norme pour les tamarillos".

## UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne et ses États membres (EUMS) souhaitent remercier la Colombie de diriger les travaux portant sur la mise au point d'une norme pour les tamarillos. Les EUMS aimeraient offrir les remarques ci-après concernant le projet de norme.

## 1. Définition du produit

Le nom botanique du produit a changé, et il faut désormais écrire: « *Solanum betaceum* Cav. » Référence: [www.ars.grin.gov](http://www.ars.grin.gov)

## 3. Dispositions concernant le calibrage:

Les EUMS privilégient l'option A avec les deux tableaux.

Explication: Cette option introduirait le niveau nécessaire d'harmonisation pour le commerce international des tamarillos tout en conservant la flexibilité requise pour choisir des méthodes alternatives de calibrage; par exemple, par diamètre, par poids, ou encore par nombre de fruits.

Il conviendrait de modifier la première phrase comme suit:

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids de chaque fruit ou nombre de fruits, conformément à l'un des tableaux suivants.

Explication: Sans la modification proposée, on pourrait croire que les deux tableaux doivent être appliqués en même temps.

Ajouter un nouveau paragraphe au pied des tableaux:

Pour les fruits calibrés par nombre, la différence de calibre devra être en harmonie avec l'un des tableaux ci-avant.

Explication: Le paragraphe proposé fournit d'utiles renseignements pour le calibrage par nombre.

## Section 4.2 Tolérances de calibre

Modifier la disposition comme suit:

« Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de tamarillos correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage et ne répondant pas aux exigences relatives au calibrage. »

Explication: Dans sa version actuelle, le texte n'admet aucun fruit dont le calibre soit beaucoup plus haut ou beaucoup plus bas que ceux correspondant aux groupes de calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur dans la catégorie. Ceci signifie qu'un lot dont l'échantillon contiendrait un ou deux très petits ou très grands fruits devrait être rejeté, en dépit de ne pas dépasser la tolérance de dix pour cent.

## 6.1 Emballages destinés au consommateur final

Ajouter une nouvelle section:

## 6.1.2 Mode de préparation

Il est nécessaire d'introduire l'indication suivante:

La peau des tamarillos immatures est impropre à la consommation et doit être retirée avant d'utiliser ces fruits.

Explication: D'après l'information disponible aux EUMS, la peau des tamarillos immatures pourrait contenir des substances toxiques. Bien que la peau ne soit pas couramment consommée en raison de son amertume, il pourrait être prudent d'inclure cette indication sur l'étiquette des emballages, à l'objet d'assurer la protection des consommateurs.

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

Modifier les alinéas comme suit:

- Catégorie;
- Calibre exprimée en gamme de diamètre ou de poids (~~code de calibre ou diamètre ou gamme de poids ou lot~~);
- Code de calibre ou de nombre (facultatif);
- Poids net (facultatif).
- Mode de préparation (voir Section 6.1.2)

Explication: Le nouveau texte proposé fournit des renseignements spécifiques par le biais du rang de calibrage. Tous les codes et nombres ne constituent que des indications supplémentaires et facultatives.

### KENYA

#### [3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

A) Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids de chaque fruit ou nombre de fruits, conformément aux tableaux suivants:

Remarques:

Code de calibre	Diamètre (mm)
A	≥ 61
B	60 – 55
C	54 - 51
D	50 – 46
E	≤ 45

Code de calibre	Poids (g)	Nombre de fruits (par couche sur plateau
1	> 125	< 28
2	101 – 125	28/30/33
3	75 – 100	33/36
4	< 75	39/42

(b) Les tamarillos peuvent être calibrés par diamètre, poids ou nombre.

En cas de calibrage par diamètre, ledit calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.]

#### [4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, dix pour cent, en nombre ou en poids, des tamarillos correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.]

## ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis apprécient l'opportunité d'offrir les remarques ci-après concernant l'avant-projet de révision de la Norme Codex pour les tamarillos (CX/FFV/ 11/16/6) à l'étape 3.

## 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

## 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

2.1.1 Les tamarillos [doivent avoir été soigneusement cueillies et] avoir atteint un degré de développement et de maturité<sup>1</sup> satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et à la région de production

Remarque: Les États-Unis réitèrent que le texte inscrit entre crochets: [doivent avoir été cueillies avec soin] devrait être retiré de la norme pour les raisons suivantes:

- I. Sous la Définition du produit, la norme spécifie: « destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage », les méthodes de cueillette étant donc exclues de la norme;
- II. Il est impossible, à l'application de la norme, de différencier chaque cause possible de dommage physique aux fruits; et
- III. Les Normes Codex FFV ne considèrent pas de conditions de manutention, à la cueillette, après celle-ci, ou lors du transport.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Remarque: Les États-Unis recommandent de réviser cet alinéa pour établir que les tamarillos peuvent également être calibrées par nombre. Sous la section « B » pour le calibrage par poids, nous recommandons de supprimer la troisième colonne intitulée (Nombre de fruits (nombre par plateau d'une seule couche). Les exigences de cette colonne sont trop restrictives – établissant que seuls des plateaux avec les dimensions précises du dénombrement peuvent être utilisés dans le commerce. Par ailleurs, il conviendrait d'inclure le calibrage par nombre du point c). Compte tenu de ces observations, les États-Unis proposent de reformuler la section comme suit:

## [3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE]

Les tamarillos peuvent être calibrées par diamètre, par poids ou par nombre.

- A) Lorsque calibrées par diamètre, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, conformément au tableau suivant:

Code de calibre	Diamètre (en millimètres)
A	≥61
B	60 – 55
C	54 – 51
D	50 – 46
E	≤45

- B) Lorsque calibrées par poids, le calibre est déterminé par le poids de chaque fruit, conformément au tableau suivant:

Code de calibre	Poids (en grammes)
1	> 125
2	101 – 125
3	75 – 100
4	< 75

- C) Lorsque calibrées par nombre, le calibre est déterminé par le nombre de fruits par emballage.

<sup>1</sup> La maturité des tamarillos peut être évaluée visuellement à partir de la couleur externe du fruit, et confirmée en examinant le contenu de la pulpe ainsi que par un test à l'iode.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des tamarillos de même origine, variété, qualité, couleur et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Remarque: Cette section de la norme doit admettre des variations dans les caractéristiques de coloration de surface des tamarillos. La coloration de surface des tamarillos doit être uniforme (pourpre, rouge foncé, orangée, rouge et/ou jaune) ou striée (rayures longitudinales de couleur claire ou prononcée). Du fait qu'un même arbuste peut produire des fruits de coloration uniforme et aussi striée, cette section devrait prévoir la présence de fruits striés sur un fond uniforme parmi d'autres fruits de coloration uniforme.