

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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  
mars 2011

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

16<sup>ème</sup> session

Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

#### PROJET DE NORME POUR LES TAMARILLOS

(à l'étape 6)

Préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par la Colombie

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) **avant le 15 avril 2011** au Président du Comité, Mr Christian Turégano Roldán, Directeur général, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (Mexique) (Tels.: +52(55) 57 29 94 80, +52(55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Télécopie: +52(55) 55 20 97 15; courriel: ), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (Télécopie: +39 (06) 5705 4593; courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org))

## GÉNÉRALITÉS

1. La 15<sup>ème</sup> session du Comité sur les fruits et légumes frais a accepté de reprendre le travail électronique de révision de la norme, dirigé par la Colombie, en particulier l'article 3 sur le calibrage et les dispositions y afférents, par exemple les tolérances, pour une étude approfondie à la prochaine session du Comité<sup>1</sup>. La 33<sup>ème</sup> session de la Commission a adopté l'avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 pour obtenir des commentaires supplémentaires et être examiné à la session ultérieure du Comité<sup>2</sup>. Le groupe de travail a révisé les dispositions concernant le calibrage telles que présentées à l'Annexe I. La liste des participants est contenue dans l'Annexe II.

## DEMANDE DE COMMENTAIRES

2. Les membres et observateurs du Codex sont invités à offrir leurs commentaires sur le projet de norme pour les tamarillos. Les dispositions qui se trouvent entre parenthèses et qui pourraient faire l'objet d'un ultérieur débat au Comité, requièrent une attention particulière.

## NOTES EXPLICATIVES SUR LE PROJET DE NORME

3. La norme a été distribuée aux membres du groupe de travail afin de recueillir des commentaires sur les dispositions concernant le calibrage et d'autres dispositions y afférents. Des commentaires ont été reçus de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande au cours de la première série d'observations.

4. La Nouvelle-Zélande a approuvé la proposition concernant les classifications de deux calibrages, l'une par le diamètre et l'autre par le poids. De cette façon, la norme couvre les méthodes de calibrage actuellement en place afin d'éviter les obstacles au commerce et les changements onéreux dans la technologie de calibrage au cas où seulement une technologie de calibrage serait maintenue.

5. D'autre part, l'Australie a estimé que les tableaux de calibrage doivent être supprimés et a fait valoir que les normes Codex devraient se concentrer sur les aspects qui pourraient influencer sur la santé des consommateurs et favoriser des pratiques loyales dans le commerce international. Les dispositions concernant le calibrage peuvent être détournées pour manipuler le marché. En revanche, les renseignements fournis sur l'étiquette devraient être plus nombreux afin que les consommateurs disposent de suffisamment d'informations pour faire leur choix.

<sup>1</sup> ALINORM 10/33/35, par. 95-97 et 99

<sup>2</sup> ALINORM 10/33 REP, par. 79 et Annexe IV

6. Étant donné les deux points de vue différents sur le sujet en question, la Colombie, en tant que leader du groupe de travail, a effectué l'analyse des commentaires reçus et a donné son accord sur la proposition soumise par la Nouvelle-Zélande. Quant à l'Australie, elle n'a pas accepté la proposition compte tenu du fait que les normes sont une référence pour faciliter le commerce. Par conséquent, les tableaux de calibrage deviennent un catalogue utilisé par les clients/fournisseurs pour réaliser des transactions commerciales. Le tableau couvre les gammes de taille ou de poids qui existent et que le fournisseur peut offrir et le client demander. En outre, les tableaux de calibrage sont un élément de différenciation dans les normes Codex pour les différents produits, puisqu'une grande partie de l'information restante est très générale et se trouve dans beaucoup de normes. En outre, la norme suit le format de normes Codex pour les fruits et légumes frais. Concernant les commentaires de l'Australie visant à renforcer la section sur l'étiquetage, la Colombie considère que, le tamarillo étant un produit à consommer frais, l'utilisateur final n'a pas accès à toutes les informations sur l'étiquette de l'emballage, qui n'est pas toujours disponible aux consommateurs. Donc, les consommateurs de tamarillos ne disposent pas d'informations suffisantes leur permettant de faire un choix, étant donné que l'étiquette se trouvant sur les tamarillos individuels ne comporte pas beaucoup de renseignements.

7. Sur cette base, la norme a été redistribuée aux membres du groupe de travail, en tenant compte des commentaires reçus. À ce deuxième tour, seuls les commentaires de la Nouvelle-Zélande ont été reçus, indiquant l'approbation de la proposition à l'Annexe I. Les autres membres n'ont pas envoyé de commentaires à cet égard.

**PROJET DE NORME POUR LES TAMARILLOS<sup>3</sup>****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales de tamarillos issues du *Cyphomandra betacea* Sent, de la famille des *Solanaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tamarillos destinés 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 tamarillos doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>4</sup>;
- fermes;
- d'aspect frais;
- dont le pédoncule se trouve à la hauteur du premier nœud.

2.1.1 Les tamarillos doivent avoir été soigneusement cueillies et avoir atteint un degré de développement et de maturité<sup>5</sup> satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des tamarillos 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 CLASSIFICATION**

Les tamarillos sont classés en trois catégories, comme suit:

**2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les tamarillos de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts 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.

**2.2.2 Catégorie I**

Les tamarillos de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils 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'emballage:

- de légers défauts de forme;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices ou taches ne recouvrant pas plus de 10% de la surface totale du fruit;

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

<sup>3</sup> Connues dans certaines régions sous le nom de « tomates en arbre » ou « tomates arbustives ».

<sup>4</sup> Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

<sup>5</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.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les tamarillos qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les tamarillos conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme du fruit, tels qu'allongement ou aplatissement de l'apex;
- des défauts de coloration, et de la peau tels qu'égratignures et meurtrissures ne couvrant pas plus de 20% de la surface totale du fruit;

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

### [3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

- (a) Le calibre est déterminé par le diamètre maximum, sur la section équatoriale de chaque fruit, ou par nombre ou par poids, conformément aux tableaux suivants:

| 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 maximum de la section équatoriale.]

### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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 tamarillos 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 tamarillos 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.

### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tamarillos 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.

### [4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les tamarillos doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>6</sup>, 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 tamarillos doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

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

## 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), 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.

### 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.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>7</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

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

#### 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 ou diamètre ou gamme de poids ou lot);
- poids net (facultatif).

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

<sup>6</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

<sup>7</sup> 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.

## 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées 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), 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).

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

**AUSTRALIA/AUSTRALIE****Mr. Rob Solomon**

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

GPO Box 858

Canberra ACT 2601

Australia

Phone: +61 2 6272 4542

Fax: +61 2 6272 4389

Email: [rob.solomon@daff.gov.au](mailto:rob.solomon@daff.gov.au)[codex.contact@daff.gov.au](mailto:codex.contact@daff.gov.au)**BOLIVIA/BOLIVIE****Mr. Marco Antonio Torrez Zamora**

Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria SENASAG

Ministerio de Desarrollo Rural y Tierra

Calle Jose Natush S/n SENASAG Oficina Nacional,

Trinidad- Bolivia

Phone: 591 3462 8107 Ext 1601

Fax: 591 34624194

Email: [mtorrez@hotmail.com](mailto:mtorrez@hotmail.com)**BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL****Mrs. Maria Aparecida Martinelli**

Coordinator of Brazilian Codex Committee

National Institute for Metrology, Standardization and

Industrial Quality - INMETRO

Ministry of Development, Industry and Trade

Phone: +55 61 3340 2211

Email: [codexbrasil@inmetro.gov.br](mailto:codexbrasil@inmetro.gov.br)**Mrs. Karina Fontes Coelho Leandro**

Agropecuary Federal Fiscal

Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply - MAPA

Phone: 5561 32183251

Fax: 5561 3224 4322

Email: [karina.leandro@agricultura.gov.br](mailto:karina.leandro@agricultura.gov.br)**COLOMBIA/COLOMBIE****Mr. Ricardo Munar León**

Profesional de Normalización

Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación –  
ICONTEC

Carrera 37 No. 52 – 95 Bogotá D.C.

Colombia

Phone: (571) 607 88 88 ext.:1442

Fax: (571) 315 06 13

Email: [rmunar@icontec.org](mailto:rmunar@icontec.org)**KENYA/KENIA****Mrs. Alice A. Okelo Onyango**

Manager - National Codex Office

International Codex Food Standards

P.O.Box 54974 00200 Popo Road

Off Mombasa Road

[Phone: 254 20 605490/6948303](tel:254206054906948303)

Fax: 254 02 604031/609660

Cell: 254 722268225

Email: [akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)[dereda.onyango1@gmail.com](mailto:dereda.onyango1@gmail.com)**MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO****Mr. José Juvenal Castorena Contreras**

Director de Cultivos Agroindustriales

Coordinador del SC 13 de Frutas y Hortalizas Frescas del  
CMCAC

Phone: (55) 3871 1000 Ext. 33294

Fax: (55) 3871 1000

Email: [jose.castorena@sagarpa.gob.mx](mailto:jose.castorena@sagarpa.gob.mx)

**Mrs. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez**

Jefa de Departamento de Seguimiento Operativo a los  
Sistemas Producto.

Secretaria del Subcomité Nacional No.13 Frutas y Hortalizas

Frescas del CMCAC

Phone: (55) 3871 1000 Ext. 28313

Email: [gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx)

**NEW ZEALAND**

**NOUVELLE-ZÉLANDE**

**NUEVA ZELANDIA**

**Mr Phil Fawcett**

New Zealand Food Safety Authority  
Principal Adviser (International Standards)  
Level 6, South Tower  
Telecom Network House  
68-86 Jervois Quay  
PO Box 2835  
Wellington  
New Zealand

Phone: 04 894 2656

Fax: 04 894 2675

Cell: 029 894 2656

Email: [phil.fawcett@nzfsa.govt.nz](mailto:phil.fawcett@nzfsa.govt.nz)

**PHILIPPINES/FILIPINAS**

**Mrs. Edna M Guiang**

Chairperson, Sub. Committe on Fresh Fruits and Vegetables

Bureau of Plant Industry

Department of Agriculture

692 San Andres Street Malate

Manila PHILIPPINES

Phone: 632 5240779

Email: [emguiang@yahoo.com](mailto:emguiang@yahoo.com)

**Mr. Gilberto F. Layese**

National Codex Contact Point

Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards

Department of Agriculture

Diliman, Q.C, Philippines

Phone: (02) 455 2856

Email: [bafpsda@yahoo.com.gov.ph](mailto:bafpsda@yahoo.com.gov.ph)

**UNITED STATES OF AMERICA**

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

**Mr. Dorian A. Lafond**

International Standards Coordinator

Office of the Deputy Administrator

AMS fruit and Vegetable Programs

1400 Independence Ave. SW

Phone: 202-690-4944

Cell: 202-577-5583

Fax: 202-720-0016

Email: [dorian.lafond@fas.usda.gov](mailto:dorian.lafond@fas.usda.gov)

[Dorian.LaFond@ms.usda.gov](mailto:Dorian.LaFond@ms.usda.gov)