

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/6  
août 2009

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

### PROJET RÉVISÉ DE NORME CODEX POUR LES POMMES (À l'Étape 6)

*Préparé par le groupe de travail dirigé par les Etats-Unis de Amérique*

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 15 Septembre 2008** à l'adresse suivante: Président du Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, Directeur général, Direction générale des normes (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: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx), [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codexmex2@economia.gob.mx](mailto:codexmex2@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, 00153 Rome (Italie) Télécopie: +39 (06) 5705 4593 Courriel: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) - *de préférence*

#### ANTECEDENTS

1. À la soumission de l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes pour son approbation par la Commission à l'étape 5, la quatorzième Session du Comité a décidé de reconvoquer le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis, lequel ne travaille qu'en anglais et est ouvert à tous les membres et observateurs. Le Comité a observé qu'il peut être nécessaire d'organiser une rencontre physique des membres du Groupe de travail entre les sessions du Comité, de même que tout juste avant la prochaine session.
2. Le message inaugural du Groupe de travail électronique a été émis le 2 février 2009. Une proposition initiale de solutions négociées, fondée sur des commentaires formulés aux étapes 5 et 6, a été présentée le 23 mars 2009 par le président du groupe de travail. Compte tenu des commentaires reçus dans le cadre de la proposition initiale, le compte-rendu du Groupe de travail électronique a été distribué à tous les membres et observateurs du Codex le 15 mai 2009, en même temps qu'une invitation à une rencontre physique des membres du Groupe de travail pour l'analyse de plusieurs questions inconcluses.
3. Le projet de norme révisé proposé par le groupe de travail physique, qui s'est réuni du 20 au 23 juillet 2009 à Fredericksburg, VA, aux États-Unis, est contenu dans l'Annexe 1 de ce document. Un résumé des réflexions du groupe de travail physique et la liste des participants figurent aux Annexes 2 et 3, respectivement, de ce document.
4. Les membres et observateurs du Codex sont invités à offrir leurs commentaires sur le projet de norme révisé pour les pommes contenu dans l'Annexe 1 de ce document, lesquels seront soumis à considération lors de la quinzième session du Comité.

## PROJET DE NORME POUR LES POMMES

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les produits 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 CARACTERISTIQUES 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 ;
- pas molles<sup>1</sup>, la chair devant posséder une texture adéquate à la conservation et à la qualité de 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 ;
- pratiquement exemptes de signes de déshydratation.

2.1.1 Les pommes doivent avoir la couleur qui est caractéristique de la variété et de la région de production.

Le développement et la condition des pommes doivent être tels qu'ils lui 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, certains paramètres peuvent être pris en considération, comme par exemple : aspects morphologiques, fermeté et indices réfractométriques de la chair.

#### 2.3 CLASSIFICATION

Suivant les défauts tolérés dans l'Annexe I – Défauts maximum tolérés, les pommes sont classées en trois catégories, comme suit :

##### 2.3.1 Catégorie « Extra »

Les pommes de cette catégorie doivent être d'une qualité supérieure. La chair doit être parfaitement saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. 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<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Réserves exprimées par l'Inde, qui a indiqué que l'expression "pas molle" n'est pas employée dans les textes du Codex, tandis que « ferme » a été utilisé dans plusieurs Normes Codex ; de là qu'il conviendrait de conserver cette pratique.

<sup>2</sup> Les défauts de la peau et autres ne doivent pas dépasser les limites définies à l'Annexe I.

## Annexe 1

**2.3.2 Catégorie I**

Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. La chair doit être parfaitement saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation<sup>2</sup>.

- un léger défaut dans la forme et le développement ;
- un léger défaut dans la coloration ;
- les défauts mineurs de la peau et autres (voir l'Annexe I)

**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 présentation<sup>2</sup> :

- défauts dans la forme et le développement ;
- les défauts dans la coloration ;
- les défauts de la peau ou autres (voir l'Annexe I).

**2.4 CLASSIFICATION PAR COLORATION**

Dans toutes les catégories, en l'absence d'une législation nationale, les codes de couleur suivants devraient être appliqués, sauf pour les variétés vertes et jaunes de pommes :

Code	Pourcentage de couleur
A	75% ou plus
B	50 % ou plus
C	25% ou plus
D	Moins de 25%

**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 minimal est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5<sup>03</sup> et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

**4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

**4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

Les tolérances de qualité ici considérées comprennent les défauts énumérés dans l'Annexe I.

L'application des tolérances suivantes devra tenir compte du fait qu'aux stages ultérieurs à l'exportation, les produits peuvent présenter, en relation aux dispositions de la Norme :

- une légère perte de fraîcheur et de fermeté ;
- pour les produits classés dans des catégories autres que la « Extra », une légère détérioration due à leur stage de développement et à leur périssabilité.

<sup>3</sup> Réserve exprimée par l'Inde – préférence pour 12° Brix

## Annexe 1

**4.1.1 Catégorie “Extra”**

Une tolérance de 5% au total, 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, conformes aux tolérances de cette catégorie, est admise.

Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1.0% au total de produit atteint de pourriture ou d'altérations internes au point d'embarquement ou à la destination finale.<sup>4</sup>

**4.1.2 Catégorie I**

Une tolérance de 10% au total, 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, conformes aux tolérances de cette catégorie, est admise.

Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1% au total de produit atteint de pourriture ou d'altérations internes au point d'embarquement ou à la destination finale.<sup>3</sup>

**4.1.3 Catégorie II**

Une tolérance de 10% au total, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans les limites de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2% de produit atteint de pourriture ou d'altérations internes au point d'embarquement ou à la destination finale.<sup>3</sup>

Dans les limites de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2% en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- Taches amères
- Légères lésions ou crevasses non cicatrisées;
- Présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

**4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories de fruits sujets à des critères d'uniformité, 10% au total, en nombre ou en poids, de fruits non conformes au calibre indiqué sur l'emballage.

Cette tolérance ne peut être étendue de façon à comprendre les produits dont le calibre est inférieur à 50 mm ou à 70g si l'index réfractométrique est moindre de 10.5° Brix.<sup>5</sup>

**5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION****5.1 HOMOGENÉITÉ<sup>6</sup>**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même degré de maturité. En outre, pour la catégorie «Extra», l'homogénéité de coloration est exigée. Les emballages destinés au consommateur final (d'un poids net ne dépassant pas 5kg) peuvent comporter des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les pommes soient de qualité uniforme y que l'origine de chaque variété soit la même. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble, sauf pour ceux qui contiennent des variétés ou calibres mélangés.

L'homogénéité des pommes peut être évaluée comme suit :

**A. Par diamètre :**

La différence maximale de diamètre entre les pommes dans un même colis ne doit pas dépasser :

- 5mm si le diamètre des pommes les plus petites est de moins de 80mm
- 12mm si le diamètre de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 80mm.

<sup>4</sup> Réserve exprimée l'Inde et la Thaïlande – préférence pour 0%.

<sup>5</sup> Réserve exprimée par l'Inde: - une préférence pour 12° Brix

<sup>6</sup> Réserve de la CE sur les dispositions A, B & C concernant l'homogénéité

Annexe 1

Ou

**B. Par poids**

La différence maximale de poids entre les pommes dans un même colis ne devra pas dépasser :

- 15 g si le poids de la pomme la plus petite est inférieur à 90 g.
- 20 g si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 90 g. mais inférieur à 135g.
- 30g. si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 135g, mais inférieur à 200g.
- 40 g. Si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 200g, mais inférieur à 300g.
- 50 g si le poids de la pomme la plus petite dépasse 300g.

Ou

**C. Conformément à la législation nationale du pays importateur.**

## 5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs<sup>7</sup>, propres, et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations internes ou externes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou 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 toxiques.

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).

### 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.

## 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, le nom de la variété, de la catégorie, le code de couleur (s'il est utilisé), le calibre/poids ou le nombre de pièces présentées en rangées et par couches.

### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après en lettres regroupées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou sur les documents accompagnant la livraison. Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements doivent 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>8</sup>.

---

<sup>7</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage de denrées alimentaires.

<sup>8</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.

## Annexe 1

**6.2.2 Nature du produit**

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la ou des variété(s) (le cas échéant).

**6.2.3 Origine du produit**

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**6.2.4 Identification commerciale**

- Catégorie;
- Calibre (si utilisé)
- Code de couleur (si utilisé)

**6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)<sup>9</sup>****7. CONTAMINANTS****7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES**

Les pommes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit 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 les produits couverts 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), le Code d'usage 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 devra s'ajuster aux critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques aux aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>9</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.

**ANNEXE I**  
**DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS**

Défauts tolérés		“Extra” Class	Class I	Class II
Roussissement en dehors du calice / de la cuvette pédonculaire	• Uniforme réticulaire	3% <sup>10</sup> de la surface	20% de la surface	50% de la surface
	• Uniforme homogène	1% <sup>10</sup>	5% de la surface	33% de la surface
Le cumul pour les deux types de roussissement ne doit pas dépasser		3 % <sup>10</sup>	20 %	50% <sup>11</sup>
Cumul pour éraflures & meurtrissures: - Meurtrissures avec légère décoloration; - Avec tavelures <sup>12</sup> ( <i>Venturia inaequalis</i> ); - Autres défauts/taches, y compris marques grêlées cicatrisées		0.50 cm <sup>2</sup>	1.0 cm <sup>2</sup> 0.25 cm <sup>2</sup> 1.0 cm <sup>2</sup>	1.5 cm <sup>2</sup> <sup>13</sup> 1 2.5 cm <sup>2</sup>
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)		----	0.5 cm	1 cm
Longueur maximale pour les défauts de forme allongée		----	2 cm	4 cm

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.

<sup>10</sup> Réserve exprimée par la CE & l’Allemagne: - préférence pour le texte écrit au lieu de valeur numérique

<sup>11</sup> Réserve exprimée par l’Inde et la Thaïlande

<sup>12</sup> La législation nationale de la Thaïlande établit une tolérance zéro pour la tavelure (*Venturia inaequalis*).

Réserve exprimée par l’Inde- préférence pour une tolérance zéro pour la tavelure (*Venturia inaequalis*).

<sup>13</sup> Les meurtrissures avec décoloration et les taches foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau sont acceptées dans cette catégorie.

**Compte rendu de la rencontre physique de la CCFFV – Groupe de travail pour les pommes  
Fredericksburg, Virginia, 20 – 23 juillet, 2009**

1. La rencontre physique du groupe de travail de la CCFFV pour les pommes a été tenue à Fredericksburg, Virginia, du 20 au 23 juillet, au USDA/AMS-F&VP/ Fresh Products Branch Training and Development Center, à Fredericksburg, Virginia, EUA. Y ont assisté 20 délégués représentant douze pays membres et une organisation membre.

2. Lors de la première journée de la rencontre, un atelier d'inspection pour les pommes a été tenu à l'objet de faciliter les discussions durant la séance plénière. Le point central de la séance plénière a été relevé en jaune (texte non définitif) sur l'avant-projet de normes – issu de sessions précédentes de la CCFFV et de rencontres électroniques et physiques du Groupe de travail :

**1.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES: Fermes:**

3. Les différentes acceptions de « fermes » dans les différents pays ont été discutées, dans les deux sens de son évaluation par test de pression et stage de maturation. La préoccupation a été manifestée que « fermes » comme caractéristique minimale indiquée par une valeur unique ne puisse pas être appliquée uniformément à toutes les variétés de pommes en raison des caractéristiques spécifiques de chacune d'entre elles.

4. Pendant la discussion, il a semblé que les délégations favorables à l'inclusion de « fermes » étaient intéressées à la texture de la chair des pommes, indépendamment de que la variété concernée ait une texture adéquate à la conservation et à la qualité de la consommation. Le texte suivant, acceptable pour toutes les parties, avec des réserves de l'Inde qui a indiqué que l'expression « pas molles » n'est pas utilisée dans les textes du Codex, tandis que « fermes » a été l'adjectif de choix dans plusieurs normes du Codex, de là que son usage devrait être maintenu :

- *pas molles, la chair devant posséder une texture adéquate à la conservation et à la qualité de la consommation*

**2.4 CLASSIFICATION PAR COLORATION**

5. Différentes opinions concernant la conservation ou l'omission de cette caractéristique minimale (Annexe 1). Les délégations favorables à son omission ont signalé les difficultés inhérentes à la détermination des variétés de couleur, l'impact des conditions géo-climatiques, l'impact de nouvelles variétés dans la production, et les difficultés qu'impliquerait le maintien d'une telle liste. Les délégations favorables à la conservation du classement par couleur ont indiqué qu'il s'agit-là d'une pratique commerciale établie et utilisée dans le classement par qualité de certaines législations nationales, ainsi que pour la détermination des prix.

6. La délégation des États-Unis secondée par celle d'Italie, ont manifesté leur préoccupation que la suppression de la caractéristique minimale de couleur réduise cette norme du Codex à l'impraticabilité. Suite à cette session, un groupe de discussion constituée par la délégation d'Australie et par des délégations du Brésil, du Chili, de la Communauté Européenne, de l'Allemagne, de l'Italie, du Mexique, de la Nouvelle Zélande et des États-Unis a été formé pour discuter sur cette caractéristique minimale de la couleur.

7. Ce groupe de travail a adopté par unanimité le texte suivant, présenté par le groupe de discussion, pour l'introduire sous la Section 2.4. Il a été accordé que (1) la conformité aux codes est facultative ; toutefois, lorsqu'utilisés, ils devront être indiqués sur l'emballage, et (2) que les codes ne sont pas liés à aucune des trois catégories, ne représentant qu'un indicateur commercial.

**2.4 CLASSIFICATION PAR COLORATION**

*Dans toutes les catégories, en l'absence d'une législation nationale, les codes de couleur suivants devraient être appliqués, sauf pour les variétés vertes et jaunes de pommes :*

<i>Code</i>	<i>Pourcentage de couleur</i>
A	75% ou plus



## Annexe 2

B	50 % ou plus
C	25% ou plus
D	Moins de 25%

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE – CALIBRE MINIMUM ET VALEURS BRIX

8. Les caractéristiques requises de calibre minimum et de valeur Brix ont été considérées conjointement dans le projet de Norme Codex pour les pommes. Les délégués favorables au texte précédemment convenu qui associe le calibre minimum à une valeur Brix minimum ont rappelé l'origine de cette procédure et les recherches entreprises en ce sens. Des représentants de l'industrie des pommes présents à la réunion ont manifesté leur frustration concernant la discussion prolongée de cette question qu'ils croyaient close, ajoutant que si cette pratique continue – cette Norme du Codex pour les pommes ne serait plus acceptable et que, par conséquent, ils retireraient leur soutien à cette norme ainsi qu'à toute autre activité du Codex.

9. Les délégués favorables à des valeurs minimum plus élevées ont signalé que ces valeurs ont pour objet d'assurer la qualité de conservation et de consommation des pommes, ainsi que la protection du consommateur. Une nouvelle proposition de 11.0° Brix, présentée par la délégation de l'Inde a été discutée sans succès. La délégation de l'Inde a manifesté ses réserves concernant la décision par le groupe de travail de maintenir la caractéristique minimale suivante :

*Pour toutes les variétés et pour toutes les catégories, le calibre minimal est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5° et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.*

#### 4.1.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ: -Altérations internes et pourriture

10. La discussion concernant l'introduction de tolérances pour les altérations internes et la pourriture dans la Norme Codex pour les pommes a été menée dans le cadre des pratiques commerciales et de la périssabilité des produits agricoles. Diverses opinions ont été manifestées sur ce sujet – dont : la disposition contredit la caractéristique minimale: « fermes » ; il est impossible d'exporter des fruits et des légumes par de longs trajets par mer sans que ne pourrisse aucune unité/colis dans le trajet, les agences nationales d'inspection ayant déjà prévu tacitement cette occurrence ; le commerce admet ces défauts, d'où l'inutilité de toute norme de la CCFFV sur ce point.

11. La proposition suivante a été convenue pour établir les tolérances suivantes para les altérations internes et la pourriture au point d'embarquement et à la destination finale :

*1% pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, et 2% pour la catégorie II.*

12. Les délégués de l'Inde et de la Thaïlande ont manifesté des réserves concernant le texte convenu et indiqué une préférence pour « zéro » pour cent de pourriture et d'altérations internes. La délégation des États-Unis a demandé à la CCFFV d'indiquer que les détenteurs de produits non conformes devraient avoir l'opportunité de corriger cette situation. Il a été signalé que la directive 47-2003 du CCFICS aux Sections 9, 10 et 27 contient déjà des précisions sur ce point. La délégation des États-Unis a sollicité que référence soit faite à ce document du CCFICS dans la présente Norme du Codex. La présidence a offert d'informer le Secrétariat du Codex de cette requête.

13. Certaines délégués disent être préoccupées concernant l'application de la Norme au point de destination du produit ainsi que de sa distribution pour le commerce au détail. Elles ont demandé que la Norme offre des orientations liées à la périssabilité des produits agricoles. Par conséquent, la qualité/l'aspect du produit à sa destination et aux points de distribution au détail s'en verraient légèrement diminués.

14. Le texte jugé approprié à cet effet a été copié de la Norme de l'UNECE pour les pommes et introduit sous la Section 4.1 sur les Tolérances de qualité. Certaines réserves ont été manifestées concernant la fidélité des textes copiés. Le président du groupe de travail pour les pommes a indiqué que l'introduction de texte copié dans l'avant-projet de norme Codex pour les pommes serait soumise au Secrétariat du Codex.

**5.1.1 HOMOGENEITE**

15. Les différentes propositions concernant l'homogénéité pour les pommes contenues dans un même colis dans le projet de norme ont été discutées sans arriver à aucun accord en raison d'importantes différences dans les législations nationales qu'il a été impossible de contourner. Certaines délégations ont proposé d'établir des différences progressives de diamètre en corrélation avec la taille du fruit, tandis que d'autres préféraient un intervalle fixe, et d'autres encore s'inclinaient pour la disposition standard concernant l'uniformité de présentation sans valeurs numériques.

16. Après de longues discussions, le texte suivant a été mis au point et adopté : il établit une homogénéité séparée par diamètre, poids et législation nationale, dans le but de répondre aux besoins de tous les pays membres et de tous les commerçants. La délégation de la Communauté européenne a manifesté des réserves par rapport aux sous-sections A, B et C, le tout sujet à des consultations avec ses États membres :

*L'homogénéité des pommes peut être évaluée comme suit :*

**A. Par diamètre:**

*La différence maximale de diamètre des pommes dans un même colis ne doit pas dépasser :*

- 5mm si le diamètre des pommes les plus petites est de moins de 80mm
- 12mm si le diamètre de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 80mm.

Ou

**B. Par poids**

*La différence maximale de poids entre les pommes dans un même colis ne devra pas dépasser :*

- 15 g si le poids de la pomme la plus petite est inférieur à 90 g.
- 20 g si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 90 g., mais inférieur à 135g.
- 30g. si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 135g, mais inférieur à 200g.
- 40 g. Si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 200g, mais inférieur à 300g.
- 50 g si le poids de la pomme la plus petite dépasse 300g.

Ou

**C. Conformément à la législation nationale du pays importateur.****ANNEXE II: Défauts maximum tolérés**

17. C'est la première fois qu'est inclus dans une norme FFV du Codex un projet d'annexe comportant des valeurs/limites numériques pour les défauts. Les délégations favorables à cette inclusion ont fait mention de l'interprétation subjective des sections correspondantes des Normes du Codex, faisant ainsi allusion à l'Annexe comme un outil visant à simplifier une interprétation internationale uniforme du projet de norme Codex. D'autres pays ont préféré la formulation correspondante dans la norme de l'UNECE, et ont manifesté m'être pas certains de comment les agences et les organismes de normalisation d'interprétation considéreraient ces valeurs numériques.

18. Il ya eu consensus sur les tolérances maximum pour le roussissage dans toutes les catégories ; la Communauté européenne et l'Allemagne ayant manifesté des réserves concernant les valeurs numériques. Ces deux délégations ont indiqué leur préférence pour un texte écrit au lieu de valeurs numériques pour la catégorie « Extra ». Les délégations de la Thaïlande et de l'Inde préfèrent des valeurs plus faibles pour le roussissage pour les Catégories I et II, et elles ont manifesté des réserves concernant les valeurs proposées.

19. Les valeurs numériques proposées pour le cumul des éraflures et meurtrissures. La nécessité d'un nouvel alinéa pour les meurtrissures sans décoloration a été discutée et les délégués ont convenu de ne pas en inclure. Le tableau a spécifié, plutôt, un alinéa pour les meurtrissures avec légère décoloration. Les délégués ont convenu sur des valeurs numériques. La délégation de l'Inde a manifesté réserve concernant la tolérance de tavelures dans le tableau, et la délégation de la Thaïlande a également manifesté ses réserves, affirmant que sa législation nationale établit une tolérance de zéro pour les tavelures.

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:** **LaFOND Dorian**  
**Président:** International Standards Coordinator  
**Presidente:** USDA/AMS Fruit and Vegetable Programs  
1400 Independence Ave. SW. Stop 0235  
Washington DC 20250  
Tel: 202 690 4944  
Fax: 202 720 0016  
Email: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

**AUSTRALIA – AUSTRALIE**

**SOLOMON Robert**  
Manager International Foods Standards  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
Australia  
Tel: 61 2 6272 5945  
Fax: 61 2 6272 3372  
Email: [rob.solomon@daff.gov.au](mailto:rob.solomon@daff.gov.au)

**BRAZIL – BRÉSIL – BRASIL**

**LEANDRO Karina Fontes Coelho**  
Fiscal Federal Agropecuario  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,  
Sala 352 CEP 70043-900, Brasília-D.F.  
Tel: 556132182706  
Fax: 556132244322  
Email: [karina.leandro@agricultura.gov.br](mailto:karina.leandro@agricultura.gov.br)

**RAMOS REIS Nilson**  
Fiscal Federal Agropecuário  
Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento  
Rua Felipe Schmidt, N° 755 - Centro  
88010-002  
Florianópolis - Sc  
Brazil  
Tel: (048) 3261-9946  
Fax: (048) 3261-9945  
Email :nilson.reis@agricultura.gov.br

**ZANIN Stenio Ricardo**  
Agronomist, Quality Control Consultant  
ABPM Associação Brasileira dos Produtores de Maças  
Rua Arnoldo Frey, 313 Centro  
Fraiburgo Santa Catarina  
CEP 89.580-000  
**Tel:** +55 49 3246-2686  
**Fax:** +55 49 3246-2686  
Email: [sznanin@gmail.com](mailto:sznanin@gmail.com) , [Szanin@fisherfrutas.com](mailto:Szanin@fisherfrutas.com)

**CHILE – CHILI**

**URRUTIA Anabalon Antonieta**  
Ingeniero Agronomo Division Asuntos  
Internacionales SAG  
Ministerio de Agricultura  
Av. Bulnes 140, Santiago  
Tel: 56-2- 3451 585  
Fax: 56-2- 3451 578  
Email: [antonieta.urrutia@sag.gob.cl](mailto:antonieta.urrutia@sag.gob.cl)

**ESCUADERO Mira Paulina**

Asociación de Exportadores de Chile A.G.  
Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes,  
Santiago de Chile  
Tel: (562) 4724720  
Fax: (562) 2064163  
Email: [pescudero@asoex.cl](mailto:pescudero@asoex.cl)

**EUROPEAN COMMUNITY – COMMUNAUTÉ  
EUROPÉENNE – COMUNIDAD EUROPEA**

**VAN DER Stappen Rudy**

Deputy Head of unit  
European Commission, DG Agriculture and  
Development  
Rue de la Loi 130, 07/77  
1049 Brussels  
Belgium  
Tel: 00 32 2 29 54509  
Fax : 00 32 2 29 53709  
Email : rudy.van-der-stappen@ec.europa.eu

**VALENTIN, Sandrine**

Administrator  
European Commission, DG Agriculture and  
Development  
Rue de la Loi 130, 07/88  
1049 Brussels  
Belgium  
Tel: 00 32 2 29 66875  
Fax: 00 32 2 29 53709  
Email: sandrine.valentin@ec.europa.eu

**GERMANY – ALLEMAGNE – ALEMANIA**

**FUNKE Kerstin**

Deputy of Section Standards and Inspection  
Federal Agency for Agriculture and Food  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
Germany  
Tel: 49 228 9968453429  
Fax: 49 228 996845345  
Email: [kerstin.funke@ble.de](mailto:kerstin.funke@ble.de)

**INDIA – INDE**

**BIJAY Kumar**

Managing Director  
National Horticulture Board, Ministry of Agriculture,  
Government of India  
Email: [mdnhb@yahoo.com](mailto:mdnhb@yahoo.com)

## Annexe 3

**Dr, REDDY L. Sivarama**

Deputy Commissioner,  
Ministry of Agriculture,  
Government of India  
Email: [shivareddy22@yahoo.co.in](mailto:shivareddy22@yahoo.co.in)

**ITALY – ITALIE – ITALIA****IMPAGNATIELLO** *Ciro*

Italian Codex Committee  
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Via XX Settembre, 20, 00187 Roma, Italy  
Email: [ciro.impagnatiello@libero.it](mailto:ciro.impagnatiello@libero.it)  
[c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it);  
Fax: +39 06 4880273  
Phone: +39 06 46656046

**FIDEGHELLI** *Carlo*

Centro di Ricerca per la Frutticoltura  
Via Fioranello, 52, 00134 Roma, Italy  
Email: [isfrmfid@mclink.it](mailto:isfrmfid@mclink.it)  
([carlo.fideghelli@entecra.it](mailto:carlo.fideghelli@entecra.it))  
Fax: +39 06 793481630  
Phone: +39 06 79348110

**MAGISTRELLI** *Andrea*

Assomela - Italian Apple  
Growers Associations  
Via Brennero 322 – 38100 Trento  
Tel: 0039-0461829323  
Email: [assomela@cr-surfing.net](mailto:assomela@cr-surfing.net)

**MEXICO – MEXIQUE – MÉXICO****CARLOS H. Chavez**

Expert in Postharvest of fresh fruits and vegetables  
University of Chihuahua, Mexico  
Ave. Division del Norte 2906, Chihuahua, Chihuahua,  
31320 Mexico  
Phone: 52(614)413-7726  
Fax: 52 (614) 413-1833  
Email: [carlos.chavez@unifrut.org.mx](mailto:carlos.chavez@unifrut.org.mx)

**NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA****SHAPLAND** *Kay*

Assistant Director, Trade Standards  
Export Standards Group  
New Zealand Food and Safety Authority  
PO Box 2835,  
Wellington. New Zealand

**JONES** *Gary*

Services Manager  
Pipfruit New Zealand Inc  
207 St Aubyns St West  
P O Box: 11094  
Hastings  
Tel: +6468 7370 80  
Fax: + 6468 7370 89  
Email: [gary.jones@pipfruitnz.co.nz](mailto:gary.jones@pipfruitnz.co.nz)

**THAILAND – THAÏLANDE – TAILANDIA****PHONKLIANG** *Korwadee*

Standard Officer  
National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Tel: +662 5612277  
Fax: +662 5613357  
Email: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com)

**KOSIYACHINDA** *Suraphong*

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and  
Vegetables  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Phaholyothin Road, Ladyao,  
Chatuchak, Bangkok 10900  
Thailand  
Tel: 662- 561 -2277 Ext. 1413  
Fax: 662- 561 -3357

**UNITED STATES OF AMERICA – ÉTAS-UNIS  
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****FUSARO J.** *Vincent*

USDA, AMS, FVP, FPB  
1400 Independence Ave. SW  
Room 1661-S, Stop 0240  
Washington DC 20250-0240  
Tel: 202-720-0298  
FAX: 202-720-8871  
Email: [vinny.fusaro@usda.gov](mailto:vinny.fusaro@usda.gov)

**ARCHER** *Jim*

Manager  
North West Fruit Exporters  
105 South 18th St  
Yakima, WA 98901  
Tel: 509-576-8004  
Fax: 509-576-3646  
Email: [jarcher@goodfruit.com](mailto:jarcher@goodfruit.com)

**CHILTON** *Robin M.*

USDA/AMS F&VP, FPB  
Training and Development Center  
100 Riverside Parkway, Suite 101  
Fredericksburg, VA 22406  
Tel: 540 361 1130  
Email: [Robin.chilton@ams.usda.gov](mailto:Robin.chilton@ams.usda.gov)