

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 (c) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/11

CX/FFV 02/11-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dixième session

Mexico (Mexique), 10 - 14 Juin 2002

Avant-Projet de Norme Pour les Tomates

Observations à l'étape 3

F

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne remercie le Mexique et les autres Etats ayant participé à la préparation de cet avant-projet de norme, ainsi que le Secrétariat du Codex alimentarius : en effet, d'une part, cet avant-projet de norme Codex pour les tomates est beaucoup plus proche de la norme CEE/ONU pour les tomates que l'avant-projet qui avait été présenté à la dernière réunion du CCFFV; d'autre part, l'annexe II permet de repérer aisément les principales modifications proposées par rapport à la norme existante de la CEE/ONU, ce qui facilitera grandement les travaux du CCFFV à sa prochaine session.

2.2.1. Catégorie Extra

La phrase "Elles doivent être homogènes en calibre" peut être supprimée : cette exigence d'homogénéité est reprise à la partie 3 (calibrage) et à la partie 6.1 (homogénéité).

2.2.2. Catégorie I

Deuxième paragraphe,

7ème tiret :

La Communauté préfère la rédaction de la norme CEE/ONU ("un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse") à celle de l'avant-projet ("de petits cicatrices ombilicales non lignifiées"). Ce genre de défaut peut difficilement être qualifié de cicatrice.

9ème tiret :

Au regard de la brochure OCDE sur les tomates, ce tiret semble redondant avec le 3ème tiret (de légers défauts d'épiderme)

10ème tiret :

La Communauté croit que la première partie de ce tiret répète le contenu du 8ème tiret. Le 10ème tiret pourrait donc se lire plus simplement : "- une cicatrice linéaire dont la longueur ne doit pas dépasser..."

2.2.3. Catégorie II

premier paragraphe

La Communauté propose de supprimer le mot "sensoriel". Il s'agit de faire référence aux caractéristiques minimales mentionnées au point 2.1 : le mot "sensoriel" ne figure pas dans le paragraphe 2.1.

Troisième paragraphe, troisième tiret

La Communauté souhaite que les crevasses cicatrisées ne soient pas admises pour les tomates cerises (dont le diamètre est faible, donc pour lesquelles de telles crevasses sont des défauts trop importants pour être acceptés). La Communauté propose d'ajouter les mots suivants au troisième tiret : "...**pour les tomates rondes, à côtes et allongées.**")

3. Calibrage

La note de bas de page 3 est inapplicable aux tomates allongées et aux tomates à côte : la Communauté souhaite qu'elle soit supprimée.

4. Coloration

La Communauté n'a pas d'objections à ce qu'une partie sur la couleur soit incluse, à titre optionnel, à la norme Codex pour les tomates.

La Communauté propose dans un premier temps d'aligner la description des couleurs sur les descriptions figurant à la brochure interprétative sur les tomates adoptée par l'OCDE :

Verte : la tomate qui a complété son développement. Elle présente une étoile blanchâtre ou jaunâtre au point pistillaire. Au moins 10 % de l'épiderme du fruit aura une teinte jaunâtre.

Tournante : la tomate ayant atteint complètement son développement présente extérieurement une teinte comprise entre le jaunâtre et le rose, couvrant de 10 à 30 % de son épiderme.

Orangée : la couleur extérieure de la tomate présente extérieurement une teinte uniforme qui peut varier entre les couleurs rose et rouge orange, couvrant de 30 à 60% de son épiderme.

Rouge : la tomate présente extérieurement une teinte uniforme qui peut varier entre le rougeâtre et le rouge vif sur plus de 60 % de son épiderme."

5.1.3. Tolérances de qualité

La Communauté ne souhaite pas réduire les tolérances de la catégorie II en limitant à 5% maximum les tomates présentant des dommages graves dus à des insectes ou à 1% maximum les tomates écrasées.

5.2. Tolérances de calibre

Les deux alinéas de ce paragraphe semblent redondants, mais légèrement différents l'un de l'autre : la Communauté préfère, pour des raisons de loyauté des pratiques commerciales, limiter les tolérances aux calibres immédiatement inférieurs ou immédiatement supérieurs.