

commission du codex alimentarius F



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 a) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/9
avril 2002

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 CODEX POUR LES POMMES

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex pour les pommes* ci-joint (à l'étape 3) sont invités à les faire parvenir **avant le 27 mai 2002** à M. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (Mexique), téléphone: (52) (55) (5) 7 29 93 00, poste 4144, 4108, ligne directe: (52) (55) (5) 7299480, télécopie: (52) (55) (5) 7299484, adresse électronique: codexmex@economia.gob.mx, et d'en adresser une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39.06.5705.4593 ou adresse électronique: codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. À sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les pommes, comme l'avait proposé le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) à l'occasion de sa huitième session¹. La Commission a recommandé que cette tâche soit conduite en étroite collaboration avec la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU)².
2. À sa neuvième session, le CCFFV a décidé de renvoyer l'avant-projet à l'étape 2, afin qu'il soit remanié par les États-Unis, avec l'aide de l'Afrique du Sud, du Chili, de l'Inde, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande et de la Communauté européenne, pour diffusion, observations et nouvel examen à sa session suivante. Le Comité a ainsi confirmé la décision prise par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session, en ces termes: "*Au sujet de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex aux fins de l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais, la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts a été réaffirmée et il a été suggéré que les normes CEE/ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex*"³.
3. L'Avant-projet de norme Codex pour les pommes est joint en Annexe I au présent document. Les observations présentées au CCFFV à sa neuvième session sont indiquées dans chacune des sections auxquelles elles se rapportent. De plus, le Secrétariat du Codex a comparé l'avant-projet et la norme CEE-ONU pour les pommes, afin de faciliter le débat qui se tiendra à la prochaine session du Comité (Annexe II).
4. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à faire part de leurs observations sur l'*Avant-projet de norme Codex pour les pommes*, à l'étape 3, comme indiqué ci-dessus.

¹ ALINORM 99/35A, par. 186 et 188

² ALINORM 99/37, par. 206

³ ALINORM 01/35, par. 98 et 99

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES
(à l'étape 3)**NOUVELLE-ZÉLANDE**Observations générales

La Nouvelle-Zélande note qu'il existe déjà une norme internationale pour les pommes et les poires, adoptée par la CEE-ONU (norme FFV-01). Cette norme sert de référence aux principaux négociants mondiaux en pommes. Une version révisée de cette norme a été mise au point par le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité, à sa cinquante-sixième session, en mai 2000. Les annexes à cette norme sont actuellement en cours de révision. L'OCDE a entrepris de remanier sa brochure explicative sur la base de la norme CEE-ONU révisée.

Au vu de cette situation, nous estimons que le Codex ne devrait pas procéder à l'élaboration d'une norme pour les pommes. La possibilité qu'un même produit fasse l'objet de plus d'une norme internationale implique un chevauchement d'efforts dont nous sommes particulièrement inquiets. De plus, la confusion entre les normes qui ne devrait pas manquer de naître lors des échanges commerciaux irait à l'encontre de l'objectif du Codex, qui est de faciliter le commerce des produits alimentaires.

Si toutefois une norme Codex devait être élaborée, il devrait alors s'agir d'une norme de base, qui évite toute description détaillée des différentes catégories de produit et soit parfaitement compatible avec la norme CEE-ONU. En présence de deux normes, l'objectif même des normes internationales – la fourniture d'une norme commune pour faciliter le commerce international – est manqué!

Cette approche permettra de réduire le double emploi et la confusion entre les normes, et elle sera compatible avec celle qui, conformément à la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius, devrait être adoptée pour la révision des normes en vigueur ou pour l'élaboration de nouvelles normes. Nous rappelons qu'en 1991 la Commission a appuyé les recommandations générales de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (ALINORM 91/40, par. 63 et Annexe 4) préconisant un remaniement des normes visant à les dépouiller de l'excès de détail. Bien que la Conférence ait reconnu l'importance des dispositions touchant par exemple les caractéristiques, le type d'emballage, le calibre, les défauts, etc., elle est convenue toutefois que leur élaboration devrait être réservée à des cas très particuliers, sans quoi celles-ci risqueraient de constituer des obstacles au commerce.

Observations spécifiques

Il est une préoccupation générale quant au manque de cohérence rédactionnelle entre la norme CEE-ONU en vigueur et la norme Codex proposée, qui donne un autre sens à l'énoncé tout au long du document. S'il s'agit souvent de différences minimales au niveau du libellé, l'effet global n'en est pas moins de créer deux normes distinctes. On constate en effet un manque d'harmonisation entre ces deux normes.

Les cas indiqués plus loin ne sont que quelques exemples des discordances observées dans les normes. Cette liste n'est nullement exhaustive. Aux différences d'ordre rédactionnel apparaissant dans les normes, correspondront des écarts encore plus grands dans leur interprétation et leur mise en application.

URUGUAYObservation générale:

L'Uruguay se réjouit de l'occasion qui lui est offerte de participer à l'élaboration du projet de norme pour les pommes. Nous tenons à signaler une omission dans la dernière version du document de présentation de la norme (CX/FFV 00/14), distribué en avril 2000. En effet, conformément à la décision prise par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa huitième session, tenue à Mexico (Mexique) du 1^{er} au 5 mars 1999, l'Uruguay a été chargé de la préparation de l'avant-projet, en collaboration avec l'Argentine et des États-Unis. Or, bien qu'elle ait pris une part active dans l'élaboration de la norme, l'Argentine n'est pas mentionnée dans le document.

ROYAUME-UNIObservation générale

Le Royaume-Uni n'ignore pas les débats qui entourent les liens entre le CCFFV et le Groupe d'experts CEE-ONU sur les fruits et les légumes frais. Nous invitons donc instamment le CCFFV à utiliser les normes CEE-ONU comme point de départ pour l'élaboration des normes Codex, afin d'éviter de créer une situation qui risquerait de semer la confusion dans les échanges internationaux.

POMMES (CX/FFV 00/14)

Nous notons que la norme CEE-ONU pour les pommes est en cours de révision. Notre espoir est que tous les changements apportés à cette norme soient repris au moment de l'élaboration de la norme Codex.

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) de pommes appartenant à la variété *Malus domestica* Borkh. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pommes destinées à la transformation industrielle¹.

ALLEMAGNE

*La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) de pommes appartenant à la variété *Malus domestica* Borkh. de la famille des Rosacées, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pommes destinées à la transformation industrielle¹.*

remarque: en accord avec les autres normes Codex.

ESPAGNE

JUSQU'À SECTION 1. DEFINITION DU PRODUIT

Il conviendrait de spécifier quelle partie du fruit doit être normalisée, aussi est-il proposé de remplacer dans la première ligne la phrase " La présente norme s'applique aux variétés commerciales ..." par " La présente norme s'applique aux fruits des variétés commerciales ...".

¹ En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les pommes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

¹ *En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les pommes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.*

2. CRITERES DE QUALITE**2.1 SPECIFICATIONS MINIMALES**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes doivent être :

- entières
- saines et exemptes de signes de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des températures faibles et/ou élevées pendant l'entreposage
- 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

ALLEMAGNE

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

~~*– pratiquement exemptes de dommages causés par des températures faibles et/ou élevées pendant l'entreposage –*~~
remarque: notion déjà couverte par l'adjectif "saines"; en accord avec la norme CEE-ONU révisée

NOUVELLE-ZÉLANDE**2.1 Spécifications minimales**

Codex: pratiquement exempt de ravageurs affectant l'aspect général du produit;

CEE-ONU: pratiquement exempt de ravageurs.

Cela signifie-t-il que les ravageurs qui n'affectent pas l'aspect sont acceptables?

ROYAUME-UNI***Spécifications minimales***

Bien que la norme CEE-ONU ait servi de base pour l'élaboration de la présente norme, cette dernière présente quelques différences. Nous estimons important d'adopter un modèle standard afin que les mêmes expressions puissent être utilisées dans toutes les normes et être interprétées de manière globale plutôt qu'isolément.

Par exemple, 2.1, quatrième alinéa – Ajout de la phrase "affectant l'aspect général du produit" après "pratiquement exempt de ravageurs".

ÉTATS-UNIS

Pour favoriser l'application uniforme de ces dispositions, il conviendrait de consacrer une section aux définitions dans les normes.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**Paragraphe 2.1: Spécifications minimales**

L'avant-projet de norme Codex pour les pommes établit au point 2.1.1 que les pommes doivent présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et à la région où elles sont cultivées.

Les pommes poursuivent leur processus de maturation après la récolte. L'important n'est donc pas que les pommes présentent un degré de développement satisfaisant, mais plutôt qu'elles soient parvenues à un stade de développement qui leur permette de poursuivre leur processus de maturation et donc d'atteindre le degré de maturation voulu.

Par ailleurs, s'il est vrai que le stade de développement recherché est fonction des caractéristiques de la variété concernée, la Communauté européenne n'est pas certaine que ce stade de développement dépende, pour une variété donnée, de la région dans laquelle celle-ci est cultivée.

Enfin, il est conseillé de limiter la portée de la note en bas de page à la variété Fuji, qui à la connaissance de la Communauté européenne, est la seule variété véritablement concernée.

2.1.1 Les pommes doivent avoir été récoltées avec soin et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et à la région où elles sont cultivées²

Les pommes doivent être parvenues à un stade de développement et de maturation tels qu'elles:

- puissent supporter le transport et la manutention et,
- parvenir en bon état à destination.

ALLEMAGNE

de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales²

remarque: cette disposition spéciale n'apparaît pas dans le premier paragraphe de la Section 2.1.1; en accord avec la norme CEE-ONU révisée.

remarque concernant la note 2 en bas de page: cette tolérance ne devrait s'appliquer qu'à la variété Fuji; si elle devait s'avérer nécessaire pour d'autres variétés également, celles-ci devraient alors être spécifiées.

JAMAÏQUE

2.1.1 " critères propres à la variété ... ", " propres à" pourrait être remplacé par "caractéristiques de".

ÉTATS-UNIS

2.1.1 En raison des caractères variétaux de certaines variétés telles que Fuji concernant la maturité à la récolte, le cœur mouillé radial est admis dans certains pays à condition qu'il soit contenu dans les faisceaux vasculaires de chaque fruit.

UNION EUROPÉENNE

Paragraphe 2.1: Spécifications minimales:

L'avant-projet de norme Codex pour les pommes établit au point 2.1.1 que les pommes doivent présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et à la région où elles sont cultivées.

Les pommes poursuivent leur processus de maturation après la récolte. L'important n'est donc pas que les pommes présentent un degré de développement satisfaisant, mais plutôt qu'elles soient parvenues à un stade de développement qui leur permette de poursuivre leur processus de maturation et donc d'atteindre le degré de maturation voulu.

Par ailleurs, s'il est vrai que le stade de développement recherché est fonction des caractéristiques de la variété concernée, la Communauté européenne n'est pas certaine que ce stade de développement dépende, pour une variété donnée, de la région dans laquelle celle-ci est cultivée.

Enfin, il est conseillé de limiter la portée de la note en bas de page à la variété Fuji, qui à la connaissance de la Communauté européenne, est la seule variété véritablement concernée.

La Communauté européenne propose donc de libeller le paragraphe 2.1.1 comme suit:

² En raison des caractères variétaux de certaines variétés telles que la variété Fuji concernant la maturité à la récolte, le cœur mouillé radial est admis à condition qu'il soit contenu dans les faisceaux vasculaires de chaque fruit.

² En raison des caractères variétaux de ~~certaines variétés telles que~~ la variété Fuji concernant la maturité à la récolte, le cœur mouillé radial est admis à condition qu'il soit contenu dans les faisceaux vasculaires de chaque fruit.

2.2 Classement

Les pommes sont classées en trois catégories, comme suit :

ALLEMAGNE**2.2 Classement**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

UNION EUROPÉENNE

Le fait que les pommes doivent présenter les caractéristiques de la variété, notamment en ce qui concerne la coloration, est indiqué à plusieurs reprises dans les paragraphes 2.2.1, 2.2.2 et 2.2.3.

En règle générale, les pommes sont classées en groupes de coloration (variétés rouges, variétés de coloration demi-rouge ou mixte, variétés striées et légèrement rouges) et il existe en outre une liste de variétés pour lesquelles le roussissement ne constitue pas un défaut (par exemple, la variété "Reinette du Canada"). Ces dispositions, qui apparaissent dans les normes internationales existantes pour les pommes comme celles de la CEE-ONU ou celles de l'OCDE, contribuent à l'harmonisation au niveau international du concept de "caractéristique de la variété". Elles contribuent donc à une meilleure transparence des conditions du commerce international.

La Communauté européenne souhaite qu'une grille de classement des variétés de pommes sur la base de leur coloration (avec notamment l'indication des critères concernant le roussissement) soit ajoutée à l'avant-projet de norme Codex pour les pommes. Cette grille devrait être indiquée au moyen d'une note en bas de page si l'avant-projet de norme Codex pour les pommes mentionne l'aspect "caractéristique de la variété" des pommes. Cette note devrait être ainsi libellée:

"3. Les critères de coloration et de roussissement figurent dans l'Appendice 1 à la présente norme."

Les observations de la Communauté européenne concernant l'Appendice 1 (coloration) de l'avant-projet de norme Codex pour les pommes figurent ci-dessous.

2.2.1 Catégorie "Extra"

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

Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété et être pourvues d'un pédoncule intact.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

ALLEMAGNE**2.2.1 Catégorie " Extra "**

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété⁴ et être pourvues d'un pédoncule intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles ~~de l'épiderme~~, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU révisée

ÉTATS-UNIS

2.2.1 Catégorie Extra. La qualité supérieure et les autres défauts indiqués dans la catégorie II ne sont pas définis. Des éclaircissements sont nécessaires sur tous ces points.

En outre, les défauts définis sont très restrictifs et ne reflètent pas les pratiques en vigueur dans le commerce international. La CEE-ONU a chargé un groupe de travail d'examiner la question des meurtrissures et d'étudier des méthodes d'évaluation uniformisées. Les États-Unis suggèrent que le Comité travaille avec ce groupe pour ce qui concerne les meurtrissures et d'autres défauts, pour toutes les catégories.

UNION EUROPÉENNE

Au paragraphe 2.2.1 ("Catégorie Extra), l'avant-projet de norme Codex pour les pommes parle de "très légères altérations superficielles de l'épiderme,". Pour éviter un pléonasme, la Communauté propose de ne parler que de "de très légères altérations superficielles,".

4

Les critères de coloration et de roussissement figurent dans l'appendice de la présente norme.

2.2.2 Catégorie I

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent être privées de pédoncule à condition que la peau ne soit pas endommagée.

Toutefois, des défauts mineurs concernant la forme, le développement, la coloration ou des marques, sont acceptés, comme les dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les défauts mineurs de la peau ne doivent pas dépasser les limites ci-après:

- 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
- 1cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) qui ne doit pas présenter une surface supérieure à 0,25 cm²;
- légères meurtrissures ne dépassant pas 1 cm² de surface et aucun défaut de coloration.

Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

ALLEMAGNE**2.2.2 Catégorie I**

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter ~~les~~ la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété.⁴

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

~~Elles peuvent être privées de pédoncule à condition que la peau ne soit pas endommagée.~~

Toutefois, ~~des défauts mineurs concernant la forme, le développement, la coloration ou des marques, sont acceptés, comme les dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique,~~ à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

- une légère anomalie de forme
- une légère anomalie de développement
- une légère anomalie de coloration
- ~~des défauts mineurs de la peau qui ne doivent pas dépasser les limites ci-après:~~
 - 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
 - 1cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) qui ne doit pas présenter une surface supérieure à 0,25 cm²;
 - légères meurtrissures ne dépassant pas 1 cm² de surface et aucun défaut de coloration.

remarque: on notera que les trois derniers alinéas sont des sous-alinéas de "les défauts mineurs de la peau..."; en accord avec la norme CEE-ONU révisée

Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

INDE

Clause 2.2.2 Au lieu d'indiquer les défauts en termes de dimensions, il conviendrait plutôt de les mesurer en pourcentage, par exemple "5 pour cent de la surface totale pour les autres défauts surface supérieure à 2 pour cent".

JAMAÏQUE**2.2.2 Catégorie I – 10^{ème} ligne**

"légères meurtrissures": phrase peu appropriée car, en raison de la nature même du fruit, celles-ci conduiront à une détérioration physique du fruit et porteront atteinte à sa conservation.

NOUVELLE-ZÉLANDE

2.2.2 Catégorie I

Cette disposition s'écarte sensiblement de la norme CEE-ONU. La norme Codex accepte les dommages mineurs dus à la manipulation, qui à l'inverse ne sont pas prévus dans la norme CEE-ONU.

L'expression "d'origine physiogénétique" n'est pas d'usage courant dans les normes sur les pommes et ne sera pas comprise, le plus souvent, par les professionnels de la pomme.

ESPAGNE

PARAGRAPHE 2.2.2 CATEGORIE I

Les modifications apportées sous ce point en relation avec la norme CEE-ONU, supposent l'inclusion des défauts admissibles dans la deuxième catégorie et inacceptables dans la catégorie I, aussi propose-t-on les changements suivants:

"Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété. Le pédoncule ne doit pas être absent. La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Toutefois, des défauts mineurs concernant la forme, le développement, la coloration et des dommages dus à la manipulation sont acceptés, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Le pédoncule peut être légèrement détérioré.

Les défauts mineurs de la peau ne doivent pas dépasser les limites ci-après:

- 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;*
- 1cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm²."*

THAÏLANDE

*Section 2.2.2 Dans la catégorie I, les défauts de la peau dus à la tavelure (*Venturia inaequalis*) ne devraient pas être admis. La moisissure étant une sorte de ravageur, elle est susceptible de constituer un problème pour les producteurs de pommes dans les pays importateurs; en outre, cette tolérance ira à l'encontre des spécifications minimales indiquant que les pommes doivent être pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit, et de dommages causés par des ravageurs.*

ROYAUME-UNI

2.2.2 L'ajout, dans le premier paragraphe, de la phrase " ou des marques, ..., comme les dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique, ..." n'est pas nécessaire, car les défauts de la peau acceptés sont clairement définis.

ÉTATS-UNIS

2.2.2 Catégorie I

La bonne qualité et les défauts indiqués ne sont pas définis. Des éclaircissements sont nécessaires sur tous ces points.

En outre, les défauts définis sont très restrictifs et ne reflètent pas les pratiques en vigueur dans le commerce international. La CEE-ONU a chargé un groupe de travail d'examiner la question des meurtrissures et des méthodes d'évaluation uniformisées. Les États-Unis suggèrent que le Comité travaille avec ce groupe pour ce qui concerne les meurtrissures et d'autres défauts, pour toutes les catégories.

UNION EUROPÉENNE

Au paragraphe 2.2.2. (Catégorie I), l'avant-projet de norme Codex pour les pommes dresse une liste des défauts mineurs pouvant être acceptés dans la catégorie I. Parmi ces défauts, on trouve les marques, qui semblent porter atteinte à la pulpe du fruit.

La Communauté européenne estime toutefois que de tels défauts ne sont acceptables que dans la catégorie II, à condition qu'il s'agisse de très légers défauts. Les marques doivent donc être limitées dans la catégorie I aux défauts de la peau, ceux qui affectent la pulpe étant exclus.

Il est donc utile d'indiquer clairement que la pulpe doit être indemne de toute détérioration, dans la catégorie I comme dans la catégorie Extra.

L'avant-projet de norme fait également mention des dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique comme étant eux aussi admis. La Communauté européenne estime que l'origine des défauts ne doit pas être prise en compte pour le choix de ceux qui peuvent être acceptés ou non dans chaque catégorie. Elle propose donc de supprimer toute référence à l'origine des défauts. La description de leurs caractéristiques (forme, couleur, coloration, défauts de la peau) semble en tout état de cause suffisante pour couvrir tous les types de défauts acceptables dans cette catégorie, quelle qu'en soit l'origine.

L'avant-projet de norme établit que plusieurs défauts de chaque type sont acceptés dans la catégorie I. La Communauté européenne estime que dans cette catégorie, il est difficile d'accepter des produits qui présentent de nombreux défauts de forme, de développement et de coloration (même s'il ne s'agit que de défauts mineurs concernant la forme, le développement et la coloration). La question ne se pose pas avec les défauts de la peau car les dispositions du paragraphe 2.2.2. en limitent l'étendue. La Communauté européenne propose donc de limiter les défauts concernant la forme, le développement et la coloration à un léger défaut de chaque type.

Enfin, il est indiqué à deux reprises que le pédoncule peut être détérioré dans certaines conditions. La Communauté européenne propose de supprimer la troisième phrase du premier alinéa et de conserver le dernier alinéa de ce paragraphe de l'avant-projet.

Au vu de ces considérations, la Communauté européenne propose de rédiger le paragraphe 2.2.2 comme suit:

" Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété³.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Certains fruits peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ces défauts ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- *une légère anomalie de forme*
- *une légère anomalie de développement*
- *une légère anomalie de coloration*
- *les légers défauts d'épiderme ne doivent pas dépasser:*
 - *2 cm de long pour les défauts de forme allongée*
 - *1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm²*
 - *1 cm² pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être décolorées.*

Le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont néanmoins aux spécifications minimales indiquées à la Section 2.1 ci-dessus.

Les défauts de forme, de développement, de coloration ou les marques sont admis, comme les dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles et leur présentation.

Les défauts de la peau ne doivent pas dépasser les limites suivantes:

- 4 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
- 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, y compris de légères meurtrissures, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) qui ne doit pas présenter une surface supérieure à 1 cm².

ALLEMAGNE**2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont néanmoins aux spécifications minimales indiquées à la Section 2.1 ci-dessus⁴.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU révisée

~~Les défauts suivants de forme, de développement, de coloration ou les marques sont admis, comme les dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique, à condition que les fruits pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.~~

- anomalies de forme
- anomalies de développement
- anomalies de coloration
- défauts de la peau qui ne doivent pas dépasser:
 - 4 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
 - 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, y compris des légères meurtrissures légèrement décolorées, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm².

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU révisée

INDE**Clause 2.2.3**

10 pour cent de surface totale pour les autres défauts une surface supérieure à 2 pour cent.

ESPAGNE**Paragraphe 2.2.3 Catégorie II**

Il est proposé d'ajouter, après le deuxième alinéa, l'alinéa suivant:

"Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée."

L'expression "défauts de la peau ..." doit être remplacée par "défaut de l'épiderme ...".

THAÏLANDE**Section 2.2.3**

Dans la catégorie II, les défauts de la peau dus à la tavelure (*Venturia inaequalis*) ne devraient pas être admis. La moisissure étant une sorte de ravageur, elle est susceptible de constituer un problème pour les producteurs de pommes dans les pays importateurs; en outre, cette tolérance ira à l'encontre des spécifications minimales indiquant que les pommes doivent être pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit, et de dommages causés par des ravageurs.

ROYAUME-UNI

2.2.3 L'ajout, dans le premier paragraphe, de la phrase " ou des marques, ..., comme les dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique, ..." n'est pas nécessaire, car les défauts de la peau acceptés sont clairement définis.

ÉTATS-UNIS**2.2.3 Catégorie II**

Les défauts indiqués dans la catégorie II ne sont pas définis. Des éclaircissements sont nécessaires sur tous ces points.

En outre, les défauts définis sont très restrictifs et ne reflètent pas les pratiques en vigueur dans le commerce international. La CEE-ONU a chargé un groupe de travail d'examiner la question des meurtrissures et des méthodes d'évaluation uniformisées. Les États-Unis suggèrent que le Comité travaille avec ce groupe pour ce qui concerne les meurtrissures et d'autres défauts, pour toutes les catégories.

UNION EUROPÉENNE

Les observations faites à propos du paragraphe 2.2.2 s'appliquent pour la plupart au paragraphe 2.2.3 (Catégorie II), en particulier celles relatives à l'origine des défauts et aux marques. Concernant ces derniers défauts, la Communauté européenne estime que les défauts qui affectent la pulpe peuvent être présents dans la catégorie II, à condition qu'ils soient limités. La Communauté européenne propose de remplacer le deuxième et le troisième alinéas du paragraphe 2.2.3 par le texte suivant:

"La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel.

Les défauts suivants sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- anomalies de forme
- anomalies de développement
- anomalies de coloration
- défauts de l'épiderme qui ne doivent pas dépasser:
 - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée
 - 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, y compris des meurtrissures légèrement décolorées, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm²."

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

Toutefois, si le calibrage est fait en fonction du poids, le poids minimal doit être assuré pour le fruit entier, comme il convient, selon les diamètres minimaux pour toutes les catégories déterminées ci-dessous.

Le diamètre minimal pour toutes les catégories est de 50 mm.

Pour faire en sorte que le calibrage soit uniforme dans un emballage, la différence de diamètre entre les fruits d'un même emballage est limitée à:

- 5 mm pour les fruits emballés en rangées ou par couches;
- 10 mm pour les fruits emballés en vrac ou préemballés.

ALLEMAGNE**3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Toutefois, si le calibrage est fait en fonction du poids, le poids minimal doit garantir ~~être assuré pour~~ que le fruit entier, comme il convient, répond aux diamètres minimaux indiqués pour toutes les catégories déterminées ci-dessous.

~~Le diamètre minimal pour toutes les catégories est de 50 mm.~~

remarque: n'est pas en accord avec la norme CEE-ONU révisée

Un diamètre minimal est exigé pour chaque catégorie selon le dispositif suivant:

	<u>Extra</u>	<u>I</u>	<u>II</u>
<u>Variétés à gros fruits⁵</u>	<u>65 mm</u>	<u>60 mm</u>	<u>60 mm</u>
<u>Autres variétés</u>	<u>60 mm</u>	<u>55 mm</u>	<u>50 mm</u>

remarque: dans les dernières décennies, il a été utile pour les échanges internationaux de différencier les variétés à gros fruits des autres variétés à fruits de moyen ou petit calibre, des calibres minima différents selon les groupes de variétés concernés ayant permis d'exclure assez aisément les fruits de taille insuffisante; de plus, des calibres minima différents pour les catégories concernées ont amélioré la qualité; en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

Pour faire en sorte que le calibrage soit uniforme dans un emballage, la différence de diamètre entre les fruits d'un même emballage est limitée à:

- 5 mm pour les fruits de la catégorie Extra et les fruits des catégories I et II emballés en rangées ou par couches;

Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

- 10 mm pour les fruits de la catégorie I emballés en vrac ou préemballés.

Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée; il est important de veiller à ce que les fruits de la catégorie Extra ne soient pas présentés en vrac dans l'emballage ou le préemballage; il convient donc d'aligner au moins le deuxième alinéa sur celui de la norme CEE-ONU.

Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage ou le préemballage.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée

⁵ La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure dans l'annexe à la présente norme.

INDE

Clause 3, par.3:

10 pour cent pour les fruits emballés en rangées ou par couches;

15 pour cent pour les fruits emballés en vrac ou préemballés.

NOUVELLE-ZÉLANDE

3. Dispositions concernant le calibre

Il existe des différences sensibles entre les normes pour ce qui est du calibrage.

i) La norme Codex prévoit un calibre minimal de 50 mm de diamètre pour toutes les pommes et toutes les catégories.

La norme CEE-ONU classe les pommes en deux groupes de taille, avec des calibres minima divers selon le groupe et la catégorie, par exemple:

pour les variétés à gros fruits, de la catégorie Extra, un diamètre minimal de 65 mm.

pour les variétés à petits fruits, de la catégorie II, un diamètre minimal de 50 mm.

La norme Codex est si basse qu'il n'y a pas de véritable calibre minimal.

ii) La norme Codex prévoit un calibre uniforme pour les fruits d'un même emballage – avec une différence de diamètre maximale de 5 mm lorsque les fruits sont emballés en rangées, et de 10 mm lorsqu'ils sont emballés en vrac ou préemballés.

La norme CEE-ONU ne fixe pas de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage ou le préemballage.

AFRIQUE DU SUD

Pour les fruits emballés en rangées ou en couches, élever la différence de diamètre maximale de 5 mm à 8 mm.

ESPAGNE

SECTION 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE

IL EST PROPOSE DE REMPLACER CETTE SECTION PAR LE TEXTE SUIVANT:

3. Dispositions concernant le calibre

Un diamètre minimal est exigé pour chaque catégorie selon le tableau suivant:

	<u>Extra</u>	<u>I</u>	<u>II</u>
<u>Variétés à gros fruits</u>	<u>70 mm</u>	<u>65 mm</u>	<u>65 mm</u>
<u>Autres variétés</u>	<u>60 mm</u>	<u>55 mm</u>	<u>55 mm</u>

La différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à 5 mm pour la catégorie Extra, et pour ceux des catégories II et I présentés en rangées ou en couches.

La différence de diamètre peut atteindre jusqu'à 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans l'emballage. Aucune limite n'est fixée pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage.

Un diamètre minimal de 50 mm n'est pas admissible pour toutes les catégories, car pour bien des variétés, cela pourrait conduire à l'acceptation de fruits n'ayant pas atteint un développement normal.

THAÏLANDE

Cette disposition concerne la détermination du calibre en fonction du diamètre ou du poids, mais le texte ne précise que le calibrage basé sur le diamètre. Il faudrait donc que le calibrage par le poids soit indiqué dans cette section.

Le calibrage selon le diamètre doit être étendu aux pommettes ou pommes miniatures qui ont un petit calibre, car cette variété fait l'objet d'un commerce international.

ROYAUME-UNI*Dispositions concernant le calibre*

Le Royaume-Uni estime que le diamètre minimal de 50 mm indiqué est trop faible et ne convient certainement pas à toutes les variétés de pommes. En effet, à cette taille, certaines des variétés à gros fruits pourraient ne pas être suffisamment développées pour avoir une maturation adéquate. Un produit inférieur pourrait alors être introduit sur le marché, qu'il serait difficile de réglementer. Au début de chaque campagne, les producteurs cherchent à écouler leurs fruits sur le marché le plus tôt possible pour en obtenir un prix plus élevé, et le calibre des fruits dans bien des cas est le seul élément susceptible de les retenir. L'utilisation d'un calibre minimal unique est aussi un peu simpliste considérant la grande diversité de calibre des pommes. Il serait plus utile de déterminer un calibre minimum pour chaque catégorie. La question de l'homogénéité de calibre doit également être revue, pour prévoir une fourchette plus large pour certaines pommes à cuire, qui sont des fruits de grande taille et pour lesquels une tolérance supplémentaire est nécessaire.

ÉTATS-UNIS

Cette section pourrait elle aussi faire l'objet d'un examen par un groupe de travail sur la classification selon le calibre. Ce point est actuellement à l'étude au sein de la CEE-ONU.

UNION EUROPÉENNE

Le premier alinéa de ce paragraphe de l'avant-projet de norme Codex sur les pommes stipule que, si le calibrage est fait en fonction du poids, les pommes doivent présenter un poids minimal, "comme il convient, selon les diamètres minimaux ...", ce à quoi l'on comprend que le poids minimal se déduit du diamètre minimal. La Communauté européenne estime que cette disposition est trop compliquée et risque de donner lieu à de multiples interprétations selon les variétés concernées.

La Communauté européenne propose donc de s'en tenir à un simple diamètre minimal quel que soit la méthode utilisée pour déterminer le calibre du fruit (poids ou diamètre). La deuxième phrase du premier alinéa du paragraphe 3 pourrait donc être ainsi libellée:

"Toutefois, si le calibrage est fait en fonction du poids, le poids minimal doit garantir que le fruit entier, comme il convient, répond aux diamètres minimaux indiqués ci-dessous".

Au paragraphe 2.2, il est indiqué que les pommes doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété. En effet, le calibre habituel des pommes n'est pas le même selon la variété considérée, et certaines pommes atteignent un stade de développement suffisant avec un calibre inférieur à celui d'autres variétés. D'ordinaire, pour éviter de trop compliquer les choses, on distingue les variétés à gros fruits (comme les variétés Golden Delicious, Jonagold ou Granny Smith) des variétés à petits fruits (par exemple, les variétés Cox Orange Pippin, Gala ou Elstar).

La Communauté européenne souhaite donc que le calibre minimal des pommes ne soit pas le même pour les variétés à gros fruits et pour celles à petits fruits. Sinon il y a un risque important que les dispositions fixant un calibre minimal ne permettent pas d'écarter les pommes qui n'ont pas atteint un stade de développement suffisant, ce qui est pourtant la raison d'être de ces dispositions.

Par ailleurs, l'avant-projet de norme Codex sur les pommes vise à établir le même calibre minimal pour toutes les catégories de qualité (Extra, I et II).

La fixation d'un calibre minimal a pour but d'écarter les pommes qui n'ont pas atteint un stade de développement suffisant. Chacun sait que plus le fruit est petit, moins il est probable qu'il atteigne le stade de développement en question. Le fait d'abaisser le diamètre minimal revient donc à accepter un risque plus élevé concernant la présence de fruits n'ayant pas atteint un stade de développement suffisant. Il paraît logique d'accepter qu'un risque de ce type soit plus élevé dans la catégorie II que dans la catégorie Extra. La Communauté européenne souhaite donc que des diamètres minima différents selon les catégories de qualité soient adoptés.

Concernant le diamètre minimal, la Communauté européenne estime qu'en dessous de 55 mm de diamètre (65 mm pour les variétés à gros fruits), les fruits ne sont pas susceptibles de présenter un stade de développement suffisant. C'est donc à ce niveau que sera fixé le diamètre minimal pour les pommes des catégories I et II.

De plus, en-dessous de 60 mm (70 mm pour les variétés à gros fruits), il y a des risques importants quant à la présence de fruits n'ayant pas atteint un stade de développement suffisant. C'est donc à ce niveau que doit être fixé le diamètre minimal pour les pommes de la catégorie Extra.

L'avant-projet de norme Codex sur les pommes envisage des critères d'homogénéité de calibre identiques quelle que soit la catégorie de qualité. La Communauté européenne estime toutefois que l'uniformité de calibre des fruits doit être plus importante pour les catégories de qualité supérieure. Elle propose donc d'assouplir les

critères d'uniformité de calibre pour la catégorie II et de les rendre en revanche plus stricts pour la catégorie Extra.

D'autre part, les variétés "Bramley's seedling" et "Horneburger" étant caractérisées par des diamètres qui peuvent être très importants et s'agissant de variétés de forme caractéristique mais irrégulière, la Communauté européenne souhaite que des critères d'uniformité de calibre mieux adaptés aux caractéristiques de ces variétés soient adoptés.

Le troisième alinéa du paragraphe 3 pourrait être remplacé par le texte suivant:

" Pour faire en sorte que le calibrage soit uniforme dans un emballage, la différence de diamètre entre les fruits d'un même emballage est limitée à:

- 5 mm pour les fruits de la catégorie Extra et des catégories I et II emballés en rangées ou par couches⁴;*
- 10 mm pour les fruits de la catégorie I emballés en vrac ou préemballés⁵.*

Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage ou le pré-emballage.

⁴: Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

⁵: Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage (ou dans chaque lot s'il s'agit de produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

ALLEMAGNE**4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage (~~ou dans chaque lot s'il s'agit de produits présentés en vrac~~) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

remarque: les pommes couvertes par la présente norme ne devraient pas être transportées en vrac dans le véhicule de transport; en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis suggèrent de revoir les tolérances de calibre et leur application dans un souci d'uniformité à l'échelle mondiale. Bien des pays souhaiteraient exporter des pommes de qualité supérieure, mais la tolérance de 5 pour cent constitue-t-elle un problème commercial lorsque certains pays ont des délais d'expédition de 20 à 30 jours? En outre, cette tolérance est-elle nuisible au producteur? Il est par ailleurs nécessaire de voir de quelle manière les pays appliquent ces tolérances. Ainsi, par exemple, certains pays prévoient des tolérances totales, plus une tolérance individuelle par conteneur à l'intérieur de cette tolérance totale.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**ALLEMAGNE****4.1 Tolérances de qualité**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

NOUVELLE-ZÉLANDE**4.1 Tolérances de qualité**

La norme Codex prévoit une tolérance de 2 pour cent dans la catégorie I et de 5 pour cent dans la catégorie II pour les tâches liégeuses, le cœur mouillé, les légers dommages ou les légères traces de pourriture.

La norme CEE-ONU ne prévoit aucune tolérance pour la catégorie I et admet une tolérance de 2 pour cent pour la catégorie II.

THAÏLANDE

Section 4.1 Les tolérances de qualité pour les catégories I et II ne devraient pas concerner des défauts tels que les légères traces de pourriture et les crevasses non cicatrisées pour les raisons suivantes:

- *la pourriture rend le fruit impropre à la consommation,*
- *les crevasses non cicatrisées favoriseront la contamination du fruit par des microorganismes, en causeront la détérioration et le rendront enfin impropre à la consommation,*
- *la tolérance de défauts de ce type est incompatible avec les spécifications minimales indiquées à la section 2.1.*

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les limites de tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

Cette tolérance prévoit que 2 pour cent des pommes pourront présenter de légères lésions superficielles visibles, de légères traces de pourriture ou des altérations de la pulpe.

ALLEMAGNE**4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

~~*Cette tolérance prévoit que 2 pour cent des pommes pourront présenter de légères lésions superficielles visibles, de légères traces de pourriture ou des altérations de la pulpe.*~~

remarque: les défauts indiqués ci-dessus sont couverts par les spécifications minimales (pommes entières, saines) et ne devraient être admis que dans les tolérances de la catégorie II; en accord avec la norme CEE-ONU révisée.

ESPAGNE**PARAGRAPHE 4.1.2 CATEGORIE I**

Il est proposé d'ajouter le paragraphe suivant:

"25 pour cent, en nombre ou en poids, de pommes dépourvues de pédoncule, à condition que la peau de la cavité du pédoncule ne soit pas abîmée; toutefois, pour la variété Granny Smith, les fruits dépourvus de pédoncule seront admis sans limites si la peau de la cavité du pédoncule n'est pas abîmée."

On propose de supprimer le deuxième paragraphe, dans un souci d'harmonisation avec le nouveau libellé proposé pour la section 2.2.2.

Il n'est pas acceptable de tolérer dans la catégorie I des fruits présentant des dommages visibles et encore moins des fruits présentant des traces de pourriture ou de détérioration de la pulpe.

ROYAUME-UNI

Dispositions concernant les tolérances

Catégorie I

4.1.2 Nous estimons qu'il devrait y avoir une tolérance zéro pour les fruits susceptibles de pourrir ou de se détériorer davantage en cours de transport, portant ainsi atteinte à la qualité globale des fruits proposés aux consommateurs. Nous suggérons donc de supprimer la dernière phrase "Cette tolérance prévoit que 2 pour cent des pommes pourront présenter de légères lésions superficielles visibles, de légères traces de pourriture ou des altérations de la pulpe".

Nous notons dans la norme Codex l'absence d'une liste des différentes variétés de pommes, qui à notre avis faciliterait l'identification des variétés appartenant à chaque groupe de coloration ou de calibre. En outre, nous remarquons qu'aucune disposition de la norme ne concerne le roussissement, en particulier pour les variétés comme l'Egremont Russet. Le CCFV pourra noter que la CEE-ONU travaille actuellement à l'établissement d'une liste des différentes variétés de pommes.

UNION EUROPÉENNE

Le paragraphe 4.1.2 établit une tolérance de 2 pour cent pour les légères lésions superficielles visibles, les légères traces de pourriture ou les altérations de la pulpe, dans le cadre de la tolérance de 10 pour cent applicable à la catégorie I. Avec les changements que la Communauté européenne propose d'apporter à ce paragraphe (notamment l'acceptation de légers défauts de la pulpe), la plupart des défauts indiqués dans ce

paragraphe sont admis dans la catégorie II ou, le cas échéant, par les tolérances de cette catégorie (voir ci-dessous). La Communauté européenne propose donc de supprimer la deuxième phrase du paragraphe 4.1.2.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes ni aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

Dans ces limites de tolérance, un maximum de 5 % en nombre ou en poids de fruits peut présenter les défauts suivants:

- taches rugueuses prononcées ou cœur mouillé;
- légers dommages ou éraflures bien visibles;
- très légères traces de pourriture.

ALLEMAGNE

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

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

- attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse;
 - légers dommages ou crevasses non cicatrisées;
 - très légères traces de pourriture;
 - présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.
- remarque: en accord avec la norme CEE-ONU révisée.*

ESPAGNE

PARAGRAPHE 4.1.3 CATEGORIE II

Il est proposé de remplacer l'alinéa "taches rugueuses prononcées ou cœur mouillé" par "attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse".

Il est proposé de remplacer, au troisième alinéa, l'expression "très légères traces de pourriture" par "légères traces de pourriture".

UNION EUROPÉENNE

Le paragraphe 4.1.3 prévoit pour la catégorie II, dans le cadre de la tolérance de 10 pour cent, une tolérance inférieure, de 5 pour cent, pour certains défauts: taches rugueuses prononcées ou cœur mouillé, légers dommages ou éraflures bien visibles, très légères traces de pourriture. La Communauté européenne considère elle aussi nécessaire de limiter ce type de défauts à moins de 10 pour cent. Toutefois, comme la plupart de ces défauts rendent le fruit impropre à la consommation, il est recommandé de fixer la tolérance de ces défauts au plus bas niveau possible. La Communauté européenne propose une tolérance de 2 pour cent, conformément aux normes CEE-ONU et OCDE. En outre, d'autres défauts graves pourraient être ajoutés à la liste des défauts entrant dans la tolérance de 5 pour cent, à savoir la présence de parasites vivants et/ou les altérations de la pulpe dues aux parasites. La deuxième phrase du paragraphe 4.1.3 pourrait donc être ainsi libellée:

"Dans ces limites de tolérance, il peut être admis au maximum 2 pour cent en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- *attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse;*
- *légers dommages ou crevasses non cicatrisées;*
- *très légères traces de pourriture;*
- *présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites."*

4.2 TOLERANCES DE QUALITE

Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids de pommes présentant un calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum.

ALLEMAGNE**4.2 Tolérances de calibre**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

~~Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids de pommes présentant d'un calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum.~~

remarque: n'est pas en accord avec la norme CEE-ONU révisée.

Pour toutes les catégories:

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum;
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent en nombre ou en poids de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 mm en deçà de ce calibre.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU révisée.

ESPAGNE**Section 4.2 Tolérances de calibre**

Il est proposé de remplacer l'énoncé de cette section par le paragraphe suivant:

"Pour les fruits soumis aux normes d'homogénéité, 10 pour cent en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis".

UNION EUROPÉENNE

- Suite à la proposition de ne pas soumettre à des critères d'homogénéité de calibre les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage et le préemballage, il est nécessaire de revoir le paragraphe 4.2 pour envisager deux cas: celui des fruits soumis à des critères d'homogénéité de calibre, et celui des fruits non soumis à des critères d'homogénéité de calibre. Le paragraphe 4.2 pourrait donc être libellé comme suit:

"Pour toutes les catégories:

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum;
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent en nombre ou en poids de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 mm en deçà de ce calibre."

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION**5.1 HOMOGENEITE**

Le contenu de chaque emballage (ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et visiblement de même état de maturité et de développement.

Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme.

La partie visible du contenu de l'emballage (ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

L'homogénéité en ce qui concerne la variété n'est pas exigée pour les pommes de catégorie "Extra" et de catégorie I dans des emballages unitaires préemballés dont le poids net ne dépasse pas 2 kg.

ALLEMAGNE**5.1 Homogénéité**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

Le contenu de chaque emballage (~~ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac~~) doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et visiblement de même état de maturité et de développement.

remarque: les pommes visées par cette norme ne devraient pas être transportées en vrac dans le véhicule de transport; en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

Pour la catégorie Extra, l'homogénéité de coloration est exigée.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

La partie visible du contenu de l'emballage (~~ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac~~) doit être représentative de l'ensemble.

remarque: les pommes visées par cette norme ne devraient pas être transportées en vrac dans le véhicule de transport; en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

L'homogénéité en ce qui concerne la variété n'est pas exigée pour les pommes de catégorie Extra et de catégorie I dans des emballages unitaires préemballés dont le poids net ne dépasse pas

2 kg. Si des variétés différentes de pommes sont vendues dans un même colis, l'homogénéité concernant l'origine n'est pas exigée.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

ESPAGNE**SECTION 5.1 HOMOGENEITE**

Il est proposé de remplacer dans la première phrase de la version anglaise, l'expression "and size (in case of sizing)" par "and caliber (in case of sizing)".

Le deuxième paragraphe doit être remplacé par le libellé suivant:

"L'homogénéité en ce qui concerne la variété n'est pas exigée pour les pommes de catégorie "EXTRA" et de catégorie I dans des emballages unitaires préemballés d'un poids net non inférieur à 2 kg."

THAÏLANDE**1. Section 5.1 Homogénéité, paragraphe 2**

Nous estimons que l'homogénéité concernant la variété dans les emballages unitaires préemballés demeure nécessaire pour toutes les catégories de pommes, sinon le consommateur risque d'être trompé ou induit en erreur.

ÉTATS-UNIS**5.1 Homogénéité**

L'homogénéité de couleur pour la catégorie Extra ne permet aucune variation – toutes les pommes doivent présenter le même pourcentage de coloration – ce qui n'est pas réalisable à moins qu'elles n'aient une "couleur pleine". L'interprétation serait très subjective.

UNION EUROPÉENNE

Au paragraphe 5.1, l'avant-projet de norme Codex pour les pommes prévoit la possibilité d'expéditions de pommes présentées en vrac. Selon la Communauté européenne, les pommes sont présentées en vrac (dans des cartons ou des cellules de stockage en vrac en bois pour les grands volumes), mais pas sous forme de lot entier directement dans le véhicule de transport. Les deux parenthèses "(ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac)" ne sont donc pas nécessaires et peuvent être supprimées.

Au paragraphe 5.1, la Communauté européenne approuve la possibilité de présenter des pommes de différentes variétés dans des préemballages d'un poids inférieur à 2 kg. Si cette faculté est utilisée, l'homogénéité concernant l'origine ne devrait pas être nécessaire.

La deuxième partie du paragraphe 5.1 devrait être libellée comme suit:

"L'homogénéité en ce qui concerne la variété n'est pas exigée pour les pommes dans des emballages unitaires préemballés dont le poids net ne dépasse pas 2 kg. Si des variétés différentes de pommes sont vendues dans un même colis, l'homogénéité concernant l'origine n'est pas exigée."

La note 4 du paragraphe 5.2 (Conditionnement) précise que des matériaux recyclés peuvent être utilisés à l'intérieur des emballages. Dans la pratique commerciale, seuls les emballages eux-mêmes sont recyclés, et non pas les matériaux utilisés à l'intérieur (casiers en plastique par exemple). Le recyclage de ce type de matériaux ne devrait pas être encouragé ou recommandé, car ces matériaux ne sont généralement pas réutilisables. La Communauté européenne propose donc de supprimer la note 4 dans l'avant-projet de norme Codex pour les tomates.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant 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 dans chaque emballage conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

ALLEMAGNE**5.2 Conditionnement**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

Les pommes doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁶, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant 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 dans chaque emballage conformément au Code d'usages ~~international~~ ~~recommandé~~ pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais ~~tropicaux~~ (CAC/RCP 44-1995).

ESPAGNE**SECTION 5.2 CONDITIONNEMENT**

Il est proposé de remplacer, dans la version anglaise, le terme "Packaging" par "Conditioning".

Il est proposé de supprimer la note 3, considérant que les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent toujours être neufs.

ÉTATS-UNIS

Les négociants internationaux parlant aujourd'hui de nouveaux emballages réutilisables, le Comité pourrait envisager de revoir cette section.

³ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁶ 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 récipients, (ou lots lorsqu'il s'agit d'un produit présenté en vrac), doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

ALLEMAGNE*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 récipients, (~~ou lots lorsqu'il s'agit d'un produit présenté en vrac~~), doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

remarque: les pommes visées par cette norme ne devraient pas être transportées en vrac dans le véhicule de transport; en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

ESPAGNE*PARAGRAPHE 5.2.1 DESCRIPTION DES EMBALLAGES*

Le contenu de cette section pourrait être intégré dans la section 5.2 Conditionnement.

Il est proposé de supprimer, dans la deuxième phrase, l'expression "(ou lots lorsqu'il s'agit d'un produit présenté en vrac)".

UNION EUROPÉENNE

La section 5.2.1 (Description des emballages) ne peut s'appliquer aux pommes présentées en vrac, qui ne sont pas emballées. La Communauté européenne propose donc de supprimer les mots suivants: "(ou lots lorsqu'il s'agit d'un produit présenté en vrac)".

5.3 PRESENTATION

Les pommes peuvent être présentées de la manière suivante:

- a) En couches régulières selon le calibre, dans des conteneurs ouverts ou fermés. Ce type de présentation est obligatoire pour la catégorie "Extra" et facultatif pour les Catégories I et II;
- b) En vrac, jusqu'à trois calibres consécutifs. Ce type de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II.

ALLEMAGNE**5.3 Présentation**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

Les pommes peuvent être présentées de la manière suivante:

- a) *En couches régulières ~~selon le calibre, dans des conteneurs ouverts ou fermés~~. Ce type de présentation est obligatoire pour la catégorie Extra et facultatif pour les catégories I et II;*
- b) *En vrac dans l'emballage, ~~jusqu'à trois calibres consécutifs~~. Ce type de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II.*

remarque: pour harmoniser le texte avec celui de la norme CEE-ONU, il conviendrait de remplacer le paragraphe ci-dessus par la phrase suivante: "Les fruits de la catégorie Extra doivent être emballés en couches rangées."

Concernant l'alinéa b), la proposition ne requiert pas de calibres spécifiques, aussi n'est-il pas possible d'autoriser des calibres consécutifs dans un emballage en vrac.

ESPAGNE**SECTION 5.3 PRESENTATION**

Il est proposé de remplacer dans l'alinéa a) le terme "conteneurs" par "emballages".

Dans l'alinéa b), il doit être spécifié que la présentation de jusqu'à trois calibres consécutifs ne devrait être autorisée que pour des pommes de la même catégorie.

ÉTATS-UNIS

Le sens de l'expression "jusqu'à trois calibres consécutifs" n'est pas clair. Cela signifie-t-il 15 mm, soit une variation de 5 mm pour chaque calibre au sein d'un emballage en vrac?

UNION EUROPÉENNE

Au paragraphe 5.3, l'avant-projet de norme Codex pour les pommes stipule que lorsque les pommes sont présentées en vrac, jusqu'à trois calibres consécutifs peuvent être présents dans le même emballage. Comme on l'a vu plus haut, la Communauté européenne souhaite qu'une règle d'homogénéité soit imposée aux pommes de la catégorie II présentées en vrac dans l'emballage. Elle estime d'autre part que, pour les pommes de la catégorie I présentées en vrac, l'uniformité de calibre doit être assurée comme indiqué au paragraphe 3 (10 mm de différence entre les fruits), c'est-à-dire selon des critères d'homogénéité plus souples que pour les fruits présentés en rangées et en couches (5 mm). La Communauté européenne propose donc le libellé suivant:

"Les fruits de la catégorie Extra doivent être emballés en couches rangées."

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

ALLEMAGNE

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ETIQUETAGE
remarque: en accord avec la norme CEE-ONU et les titres des sections 1 à 5.

ESPAGNE**SECTION 6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE**

Le titre de cette section doit être remplacé par "6. Dispositions concernant le marquage"

6.1 EMBALLAGES DESTINES AU CONSOMMATEUR
--

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

ALLEMAGNE**6.1 Emballages destinés au consommateur**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

UNION EUROPÉENNE

La section 6.1 (Emballages destinés au consommateur) prévoit la possibilité de présenter le produit en vrac par "lots". Cela n'est pas possible lorsque les emballages sont destinés au consommateur final. La Communauté européenne propose donc de supprimer la parenthèse suivante: "(ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac)".

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et de la variété.

ALLEMAGNE**6.1.1 Nature du produit**

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (~~ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac~~) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et de la variété.

remarque: on notera que le point 6.1.1 porte sur les emballages destinés au consommateur; les pommes visées par cette norme ne devraient pas être transportées en vrac dans le véhicule de transport; en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

ESPAGNE**PARAGRAPHE 6.1.1 NATURE DU PRODUIT**

Il est nécessaire à notre avis, après avoir indiqué le nom du produit et de la variété sur l'étiquette, de spécifier également la catégorie et le calibre ou le nombre de pièces pour les fruits présentés en rangées et en couches.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Chaque emballage doit porter les particularités ci-après imprimées en lettres groupées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur ou dans les documents d'accompagnement⁴.

Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents d'accompagnement.

ALLEMAGNE**6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

Chaque emballage doit porter les particularités ci-après imprimées en lettres groupées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ~~ou dans des documents d'accompagnement~~⁷. Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents d'accompagnement.

remarque: les pommes visées par cette norme ne devraient pas être transportées en vrac dans le véhicule de transport; en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

NOUVELLE-ZÉLANDE**6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

La norme Codex permet que les renseignements concernant des emballages non destinés à la vente au détail figurent dans les documents d'accompagnement.

ÉTATS-UNIS

Il est présumé que l'identification des emballages destinés au consommateur est une exigence relative au conteneur d'expédition, plutôt qu'à l'emballage destiné au consommateur. Il convient de vérifier cette interprétation.

L'expression "en vrac" telle qu'elle est employée dans cette section, signifie-t-elle que le produit est dépourvu d'emballage, c'est-à-dire présenté dans des cellules de stockage en vrac, ou encore présenté en vrac dans des conteneurs maritimes?

⁴ En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

⁷ Lorsqu'ils acceptent cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions est applicable.

6.2.1 Identification⁵

Nom et adresse de l'Exportateur, de l'Emballeur et/ou de l'Expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁶.

ALLEMAGNE**6.2.1 Identification⁸**

remarque concernant la note en bas de page: cette note figure dans les normes CEE-ONU, mais elle ne s'applique pas aux normes Codex qui donnent des instructions détaillées concernant les emballages destinés au consommateur, comme indiqué dans les sections 6.1 et 6.1.1 ci-dessus.

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁹.

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 (s'il y a lieu).

ESPAGNE**PARAGRAPHE 6.2.2 NATURE DU PRODUIT**

Il est proposé de remplacer dans la deuxième phrase l'expression "ou des variétés (s'il y a lieu)" par "pour la catégorie Extra et la catégorie I".

-
- 5 Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne doivent pas être soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales. Toutefois, ces indications doivent figurer sur l'emballage de transport contenant ces unités.
- 6 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 "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.
- 8 ~~Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne doivent pas être soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales. Toutefois, ces indications doivent figurer sur l'emballage de transport contenant ces unités.~~
- 9 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 "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

6.2.3 Origine du produit

Le ou les pays d'origine (s'il y a lieu) et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

ESPAGNE**PARAGRAPHE 6.2.3 ORIGINE DU PRODUIT**

Il est proposé de remplacer dans la première ligne l'expression "Le ou les pays d'origine (s'il y a lieu) et, éventuellement, zone de production ..." par "Le pays d'origine et, éventuellement, la zone de production ...".

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre, indépendamment du type de présentation

ALLEMAGNE**6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- catégorie;
- calibre ~~indépendamment du type de présentation~~ ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Si l'identification a lieu par le calibre, celui-ci est indiqué:

- pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres ou poids minimal et maximal;
- pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou poids du plus petit fruit du colis.

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

UNION EUROPÉENNE

- *Le paragraphe 6.2.4 prévoit le marquage pour le calibre. La Communauté européenne souhaite donner des indications quant au type de marquage concernant le calibre afin que la norme soit la plus transparente possible et ne puisse donc donner lieu à des interprétations diverses.
Si les fruits sont présentés en vrac dans l'emballage, le calibre sera indiqué par le diamètre du fruit. Si les fruits sont présentés en rangées et en couches, le calibre pourrait être indiqué soit par le diamètre du fruit, soit par le nombre de pièces présentes dans l'emballage.
La Communauté européenne propose donc le libellé suivant:
"- calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.
Si l'identification a lieu par le calibre, celui-ci est indiqué:
a) pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres ou poids minimal et maximal;
b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou poids du plus petit fruit du colis."*

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**ALLEMAGNE****6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)**

remarque: en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur et révisée.

7. CONTAMINANTS**NOUVELLE-ZÉLANDE****7. Contaminants**

Les sections qui dans la norme Codex portent sur les contaminants et l'hygiène, ne figurent pas dans la norme CEE-ONU.

POLOGNE

Conformément à la loi polonaise sur les denrées alimentaires, nous proposons que la norme Codex pour les pommes fixe des limites maximales pour le mercure, l'arsenic, le zinc et le cuivre.

7.1 METAUX LOURDS

Les pommes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

ALLEMAGNE**7.1 Métaux lourds**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

Les pommes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

remarque: en accord avec les autres normes Codex.

7.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les pommes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

ALLEMAGNE**7.2 Résidus de pesticides**

remarque: la dactylographie devrait être alignée sur celle des autres normes Codex.

Les pommes ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

remarque: en accord avec les autres normes Codex.

UNION EUROPÉENNE

Les paragraphes 7.1 et 7.2 se réfèrent, comme toutes les autres normes Codex pour les fruits et les légumes, aux limites maximales fixées par la Commission pour les métaux lourds et les pesticides. Sans vouloir contester ce principe, la Communauté européenne se demande toutefois si la norme Codex pour les pommes (ainsi que d'autres normes Codex pour les fruits et légumes) ne gagnerait pas en lisibilité et en transparence si l'on ajoutait au texte un tableau récapitulatif des limites maximales fixées par la Commission.

8. HYGIENE**NOUVELLE-ZÉLANDE**8. *Hygiène*

Les sections qui dans la norme Codex portent sur les contaminants et l'hygiène, ne figurent pas dans la norme CEE-ONU.

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. 3-1997) et aux autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

ALLEMAGNE

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. 3-1997) et autres ~~textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages~~ recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont applicables à ce produit.*

remarque: devrait être en accord avec les autres normes Codex.

8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

ALLEMAGNE

8.2 *Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).*

remarque: devrait être en accord avec les autres normes Codex.

APPENDICE I**COLORATION**

Selon leur coloration , les variétés de pommes sont classées en quatre groupes:

ALLEMAGNE**COLORATION**

Selon leur coloration, les variétés de pommes sont classées en quatre groupes:

NOUVELLE-ZÉLANDE**Appendice I Coloration
Roussissement**

Les catégories établies par la norme CEE-ONU reconnaissant l'existence de variétés présentant des degrés de roussissement divers. Cette indication fait défaut dans la norme Codex.

Critères de coloration

La norme CEE-ONU consacre une annexe à la classification par groupes de coloration de toutes les variétés communes de pommes. Le concept de groupes de coloration est prévu dans la norme Codex, mais aucune liste des variétés appartenant à chaque groupe ne figure dans la version actuelle.

ESPAGNE**APPENDICE I**

La suppression des listes de variétés qui figurent dans la norme CEE-ONU, et les modifications apportées par le projet à la catégorie I, dont les critères de qualité ont été abaissés, ne garantissent pas le respect des fonctions fondamentales du Codex qui sont "d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire". Nous estimons donc que l'avant-projet de norme Codex pour les pommes ne doit pas être approuvé à l'étape 3 de la procédure tant que celui-ci n'aura pas été modifié dans tous les éléments entraînant une distorsion de la concurrence loyale dans les échanges commerciaux.

GROUPE A: VARIÉTÉS ROUGES

Catégorie "Extra": au moins $\frac{3}{4}$ de la surface du fruit est de couleur rouge

Catégorie I: au moins $\frac{1}{2}$ de la surface du fruit est de couleur rouge

Catégorie II: au moins $\frac{1}{4}$ de la surface du fruit est de couleur rouge

ALLEMAGNE**GROUPE A: VARIÉTÉS ROUGES**

Catégorie Extra: au moins $\frac{3}{4}$ de la surface du fruit est de couleur rouge

Catégorie I: au moins $\frac{1}{2}$ de la surface du fruit est de couleur rouge

Catégorie II: au moins $\frac{1}{4}$ de la surface du fruit est de couleur rouge

Variétés:

<i>Black Ben Davis</i>	<i>Red Rome</i>
<i>Black Stayman</i>	<i>Red Stayman (Staymared)</i>
<i>Carmio</i>	<i>Red York</i>
<i>Democrat</i>	<i>Reinette étoilée</i>
<i>Jonagored</i>	<i>Roja de Benjama (Verruga,</i>
<i>King David</i>	<i>Roja del Valle, Clavelina)</i>
<i>Red Delicious and mutations</i>	<i>Rose de Berne</i>
<i>(Richared, Starking,</i>	<i>Royal Gala (Tenroy)</i>
<i>Starkrimson, Well Spur, Oregon,</i>	<i>Spartan</i>
<i>Fortuna Delicious,</i>	<i>Stark Delicious</i>
<i>Top Red et Royal Red)</i>	<i>Winesap (Winter Winesap)</i>

remarque: la description des critères de coloration doit être complétée par une liste de variétés présentant ces critères; cette proposition est en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur, mais la liste est actuellement en cours de révision.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis recommandent plutôt 66 pour cent de la surface du fruit de couleur rouge.

GROUPE B: VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE

Catégorie "Extra": au moins ½ 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

ALLEMAGNE**GROUPE B: VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE**

Catégorie Extra: au moins ½ 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

Variétés:

<u>Akane (Prime Rouge,</u>	<u>Ontario</u>
<u>Tohoku 3)</u>	<u>Ordinary Delicious</u>
<u>Belfort (Pella)</u>	<u>Ortell</u>
<u>Bellavista (Vista Bella)</u>	<u>Paula Red</u>
<u>Cardinal</u>	<u>Piglos</u>
<u>Cherry Cox</u>	<u>Rambour Franc</u>
<u>Cortland</u>	<u>Red Berlepsch</u>
<u>Delicious Pilafa</u>	<u>Red Boskoop</u>
<u>Discovery</u>	<u>Red Gravensteiner</u>
<u>Gloster 69</u>	<u>Red James Grieve</u>
<u>Idared</u>	<u>Reineta Encarnada</u>
<u>Ingrid Marie</u>	<u>Reineta Roja del Canada</u>
<u>Jerseymac</u>	<u>Stalapfel</u>
<u>Jonathan</u>	<u>Stayman Winesap</u>
<u>Katy (Katja)</u>	<u>Summerred</u>
<u>Lobo</u>	<u>Tydemans Early Worcester</u>
<u>McIntosh Red</u>	<u>(Tydemans Early)</u>
<u>Morgenduft</u>	<u>Wagener</u>
<u>(Rome Beauty)</u>	<u>Wealthy</u>
<u>Nueva Orleans</u>	<u>Worcester Pearmain</u>
<u>Odin</u>	<u>York</u>

remarque: la description des critères de coloration doit être complétée par une liste de variétés présentant ces critères; cette proposition est en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur, mais la liste est actuellement en cours de révision.

AFRIQUE DU SUD

Remplacer l'indication de "demi rouge" dans la classification par couleur du Groupe B, par "de coloration mixte".

ÉTATS-UNIS

L'intensité ou la nuance de la coloration n'est pas définie, mais il s'agit probablement d'une coloration "légère ou moyenne", considérant le faible pourcentage de surface requis.

GROUPE C: VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGÈREMENT ROUGES

Catégorie "Extra": au moins $\frac{1}{3}$ de la surface du fruit est striée de rouge

Catégorie I: au moins $\frac{1}{10}$ de la surface du fruit est striée de rouge

Catégorie II: au moins $\frac{1}{10}$ de la surface du fruit est striée de rouge

ALLEMAGNE**GROUPE C: VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGÈREMENT ROUGES**

Catégorie Extra: au moins 1/3 de la surface du fruit est striée de rouge

Catégorie I: au moins 1/10 de la surface du fruit est striée de rouge

Catégorie II: au moins 1/10 de la surface du fruit est striée de rouge

Variétés:

<u>Abbondanza</u>	<u>Karmijn de Sonnaville</u>
<u>Alkmene</u>	<u>Kidd's Orange Red</u>
<u>Apollo</u>	<u>Laxton's Superb</u>
<u>Arlet</u>	<u>Lord Lambourne</u>
<u>Berlepsch</u>	<u>Maigold</u>
<u>Braeburn</u>	<u>Melrose</u>
<u>Carola (Kalco)</u>	<u>Normanda</u>
<u>Casanova de Alcobaça</u>	<u>Nueva Europa</u>
<u>Chata Encarnada</u>	<u>Oldenburg</u>
<u>Commercio</u>	<u>Pimona</u>
<u>Cox's Orange pippin</u>	<u>Pinova</u>
<u>(Cox orange and mutations)²</u>	<u>Piros</u>
<u>Cunha (Riscadinha)</u>	<u>Pomme Raisin</u>
<u>Ellison's Orange</u>	<u>Red Mantet</u>
<u>Elstar</u>	<u>Reglindis</u>
<u>Fuji</u>	<u>Reine des Reinettes</u>
<u>Gala</u>	<u>(Gold Parmoné)</u>
<u>Imperatore</u>	<u>Rose de Caldaro (Kalterer)</u>
<u>(Emperor Alexander)</u>	<u>Shampion</u>
<u>Jamba</u>	<u>Stark's Earliest</u>
<u>Jonagold³</u>	<u>Winston</u>

² Excepté Cherry Cox

³ Toutefois, pour la variété Jonagold de la catégorie II, au moins 1/10 de la surface du fruit doit être de coloration rouge striée.

remarque: la description des critères de coloration doit être complétée par une liste de variétés présentant ces critères; cette proposition est en accord avec la norme CEE-ONU en vigueur, mais la liste est actuellement en cours de révision.

JAMAÏQUE

Groupe C La surface de coloration est la même pour la catégorie I. Cela est-il correct?

NOUVELLE-ZÉLANDE

Pour le groupe C, catégorie II, la norme Codex indique une coloration rouge sur 10 pour cent de la surface; la norme CEE-ONU n'indique pas de coloration minimale pour cette catégorie.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis classifient les variétés Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Gala Supreme, Royal Gala, Jonagold, comme lavées de rouge. Comment ces variétés seraient-elles inscrites parmi les variétés du groupe C selon la norme Codex proposée?

GROUPE D: VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES**ALLEMAGNE****II. ROUSSISSEMENT**

1. Variétés de pommes pour lesquelles le roussissement est une caractéristique épidermique de la variété et ne constitue pas un défaut s'il est conforme à l'aspect variétal typique. Liste exhaustive des variétés d'importance internationale (cette liste pourra être complétée à l'échelon national):

Variétés:

<u>Ashmead's Kernel</u>	<u>Laxton's Superb</u>
<u>Boskoop Group</u>	<u>Mingan (Peromangan, Mingana)</u>
<u>Cox's Orange Group</u>	<u>Reinette du Canada</u>
<u>Dunn's Seedling</u>	<u>Reinette grise</u>
<u>Egremont Russet</u>	<u>St. Edmunds Pippin</u>
<u>Fortune</u>	<u>Sturmer Pippin</u>
<u>Golden Russet</u>	<u>Sunset</u>
<u>Ingrid Marie</u>	<u>Suntan</u>
<u>Karmijn de Sonnaville</u>	<u>Toreno</u>
<u>Kent</u>	<u>Yellow Newtown</u>
<u>Kidd's Orange Red</u>	<u>(Albermarle Pippin)</u>

2. Pour les variétés autres que celles énumérées dans le tableau ci-dessus. Le roussissement est admis dans les limites suivantes⁷.

	<i>Extra</i>	<i>I</i>	<i>II</i>	<i>Tolérances pour la catégorie II</i>
<i>(i) Taches brunâtres</i>	<i>ne dépassant pas la cavité pédonculaire</i>	<i>pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire</i>	<i>pouvant dépasser la cavité pédonculaire ou pistillaire</i>	<i>fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis</i>
	<i>non rugueuses</i>	<i>non rugueuses</i>	<i>légèrement rugueuses</i>	
<i>(ii) Roussissement</i>		<i>Maximum admis de la surface du fruit</i>		
<i>réticulaire fin</i> <i>(ne contrastant pas fortement avec la coloration générale du fruit)</i>	<i>légères traces isolées de roussissement n'affectant pas l'apparence générale du fruit ou du colis</i>	<i>1/5</i>	<i>1/2</i>	<i>fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis</i>
<i>dense</i>	<i>sans</i>	<i>1/20</i>	<i>1/3</i>	<i>fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis</i>
<i>Cumul</i> <i>(à l'exception des tâches brunâtres qui en sont exclues). En tout état de cause, le roussissement fin et le roussissement dense ne peuvent dépasser ensemble un maximum de:</i>		<i>1/5</i>	<i>1/2</i>	<i>fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis</i>

7

Pour les autres variétés, les services de contrôle procéderont par comparaison.

APPENDICE IIVARIETES A GROS FRUITS1. Pommes

<u>Atländer</u>	<u>Grossherzog Friedrich</u>
<u>Apollo</u>	<u>von Baden</u>
<u>Arlet</u>	<u>Groupe des Calvilles</u>
<u>Belle de Boskoop and</u>	<u>Herma</u>
<u>mutations</u>	<u>Honey gold</u>
<u>Belle fleur double</u>	<u>Horneburger</u>
<u>Bismarck</u>	<u>Howgate wonder</u>
<u>Black Ben Davis</u>	<u>Idared</u>
<u>Black Stayman</u>	<u>Imperatore</u>
<u>Blenheim</u>	<u>Jacob Fisher</u>
<u>Braeburn</u>	<u>Jacques Lebel</u>
<u>Bramley's Seedling</u>	<u>Jamba</u>
<u>(Bramley, Triomphe de Kiel)</u>	<u>James Grieve and mutations</u>
<u>Brettacher</u>	<u>Jester</u>
<u>Carola (Kalco)</u>	<u>Jonagold</u>
<u>Charden</u>	<u>Jonagored</u>
<u>Charles Ross</u>	<u>Jupiter</u>
<u>Cortland</u>	<u>Karmijn de Sonnaville</u>
<u>Cox pomona</u>	<u>Königin (The Queen)</u>
<u>Crimson Bramley</u>	<u>Lane's Prince Albert</u>
<u>Delicious Pilafa</u>	<u>Lemoen Apfel (Lemoenappel)</u>
<u>Democrat</u>	<u>Maigold</u>
<u>Elan</u>	<u>Melrose</u>
<u>Ellison's orange (Ellison)</u>	<u>Morgenduft (Rome Beauty)</u>
<u>Finkenwerder</u>	<u>Musch</u>
<u>Fortuna Delicious</u>	<u>Mutsu (Crispin)</u>
<u>Fuji</u>	<u>Normanda</u>
<u>Garcia</u>	<u>Notarapfel (Notaris,</u>
<u>Gelber Edel</u>	<u>Notarisappel)</u>
<u>Glorie von Holland</u>	<u>Nueva Orleans</u>
<u>Gloster 69</u>	<u>Ontario</u>
<u>Golden Delicious and mutations</u>	<u>Orleans Reinette</u>
<u>Graham (Graham Royal Jubilé)</u>	<u>Ozarkgold</u>
<u>Granny Smith</u>	<u>Pater v.d. Elsen</u>
<u>Gravensteiner</u>	<u>Pero de Cirio</u>
<u>Greensleeves</u>	<u>Pero Mingan</u>
<u>Piglos</u>	<u>Saure Gamberse (Gamberse zure)</u>
<u>Pinova</u>	<u>Septer</u>
<u>Piros</u>	<u>Shampion</u>
<u>Rambour d'hiver</u>	<u>Signe Tillisch</u>
<u>Red Delicious and</u>	<u>Starkrimson</u>
<u>mutations</u>	<u>Staymanred</u>
<u>Reglindis</u>	<u>Stayman Winesap</u>
<u>Reinetta de Orléans</u>	<u>Transparente de Croncels</u>
<u>Reinetta roja del Canada</u>	<u>(Croncels)</u>
<u>Reinette blanche et Reinette</u>	<u>Triomphe de Luxembourg</u>
<u>grise du Canada</u>	<u>Tydemans Early Worcester</u>
<u>Reinette de France</u>	<u>Winter Banana</u>
<u>Reinette de Landsberg</u>	<u>Zabergäu</u>
<u>Royal Red</u>	<u>Zigeunerin</u>

ÉTATS-UNIS

Sans texte: cela signifie-t-il qu'il n'y a pas de conditions ou bien que la proposition est incomplète?

UNION EUROPÉENNE

Afin d'éviter tout problème d'interprétation, il est nécessaire de spécifier quelles variétés appartiennent à chacun des groupes de coloration.

D'autre part, il ne semble pas utile d'inclure un groupe "Variétés vertes et jaunes" dans l'Appendice. Cette catégorie comprendrait toutes les variétés de pommes non classées dans les trois autres. La Communauté européenne propose donc de supprimer le paragraphe D.

Il est nécessaire d'envisager un critère de roussissement. La Communauté européenne propose d'adopter ceux de la norme CEE-ONU pour les pommes (voir document CX/FFV 00/4 Add.1, page 11).

La Communauté européenne considère en outre que la présentation adoptée dans le document CX/FFV 00/4 Add.1 est claire et qu'il convient de l'adopter pour l'annexe à la norme Codex pour les pommes.

**COMPARAISON ENTRE
L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES
ET LA NORME CEE-ONU POUR LES POMMES ET LES POIRES**

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires¹
<p>1. DEFINITION DU PRODUIT La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) de pommes appartenant à la variété <i>Malus domestica Borkh.</i> destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pommes destinées à la transformation industrielle.²</p>	<p>I. DÉFINITION DU PRODUIT La présente norme vise les pommes et les poires des variétés (cultivars) issues de <i>Malus domestica Borkh.</i> et <i>Pyrus communis L.</i> destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes et des poires destinées à la transformation industrielle.</p>
<p>2. CRITERES DE QUALITE</p>	<p>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes et les poires au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.</p>
<p>2.1 SPECIFICATIONS MINIMALES Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes doivent être:</p>	<p>A. Caractéristiques minimales Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes et les poires doivent être :</p>
- entières;	- entières
- saines et exemptes de signes de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;	- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;	- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;	- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs;	- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- <i>pratiquement exemptes de dommages causés par des températures faibles et/ou élevées pendant l'entreposage ;</i>	- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;	- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.	
<p>2.1.1 Les pommes doivent avoir été récoltées avec soin et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et à la région où elles sont cultivées.³ Les pommes doivent être parvenues à un stade de développement et de maturation tels qu'elles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - puissent supporter le transport et la manutention et, - parvenir en bon état à destination. 	<p>En outre, elles doivent avoir été soigneusement cueillies. Le développement et l'état des pommes et des poires doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales⁴. - de supporter un transport et une manutention, et - d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

¹ TRADE/WP.7/2000/11/Add.1, 13 décembre 2000 (Le présent document contient la norme révisée CEE-ONU pour les pommes et les poires (FFV-01), adoptée à la cinquante-sixième session du Groupe de travail sur de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité, Genève, Suisse, 6-8 novembre 2000)

² En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les pommes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

³ En raison des caractères variétaux tels que Fuji concernant la maturité à la récolte, le coeur mouillé radial est admis à condition qu'il soit contenu dans les faisceaux vasculaires de chaque fruit.

⁴ En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji concernant la maturité à la récolte, la maladie vitreuse radiale est admise à condition qu'elle se limite au faisceau fibro-vasculaire de chaque fruit.

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹
<p>2.2 CLASSEMENT</p> <p>Les pommes sont classées en trois catégories, comme suit:</p>	<p>B. Classification</p> <p>En outre, elles doivent avoir été soigneusement cueillies.</p>
<p>2.2.1 Catégorie "Extra"</p> <p>Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété et être pourvues d'un pédoncule intact.</p> <p>Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de <i>l'épiderme</i>, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.</p>	<p>i) <i>Catégorie "Extra"</i></p> <p>Les pommes et les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété⁵ et être pourvues d'un pédoncule intact.</p> <p><i>La pulpe doit être indemne de toute détérioration.</i></p> <p>Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p>
<p>2.2.2 Catégorie I</p> <p>Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p><i>Elles peuvent être privées de pédoncule à condition que la peau ne soit pas endommagée.</i></p> <p>Toutefois, des défauts mineurs concernant la forme, le développement, la coloration ou <i>des marques</i>, sont acceptés, comme <i>les dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique</i>, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.</p> <p>Les défauts mineurs de la peau ne doivent pas dépasser les limites ci-après:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée; - 1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (<i>Venturia inaequalis</i>) qui ne doit pas présenter une surface supérieure à 0,25 cm²; - légères meurtrissures ne dépassant pas 1 cm² de surface et aucun défaut de coloration. <p>Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.</p>	<p>(ii) <i>Catégorie I</i></p> <p>Les pommes et les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter <i>la forme, le calibre et la coloration</i> caractéristiques de la variété⁵.</p> <p><i>La pulpe doit être indemne de toute détérioration.</i></p> <p>Certains fruits peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ces défauts ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une légère anomalie de forme - une légère anomalie de développement - une légère anomalie de coloration - les légers défauts d'épiderme ne doivent pas dépasser : <ul style="list-style-type: none"> - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée - 1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (<i>Venturia inaequalis</i>), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm² <ul style="list-style-type: none"> - 1 cm² pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être décolorées. <p>Sur les pommes, le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.</p>

⁵ Les critères de coloration et de roussissement figurent dans l'annexe à la présente norme.

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹												
<p>2.2.3 Catégorie II</p> <p>Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont néanmoins aux spécifications minimales indiquées à la Section 2.1 ci-dessus.</p> <p>Les défauts de forme, de développement, de coloration ou <i>les marques</i> sont admis, comme les <i>dommages dus à la manipulation ou d'origine physiogénétique</i>, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles et leur présentation.</p> <p>Les défauts de la peau ne doivent pas dépasser les limites suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 cm de longueur pour les défauts de forme allongée; - 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, y compris de légères meurtrissures, à l'exception de la tavelure (<i>Venturia inaequalis</i>) qui ne doit pas présenter une surface supérieure à 1 cm². 	<p>(iii) <i>Catégorie II</i></p> <p>Cette catégorie comprend les pommes et les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies⁵.</p> <p>La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel.</p> <p>Les défauts suivants sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - anomalies de forme - anomalies de développement - anomalies de coloration - défauts de l'épiderme qui ne doivent pas dépasser : <ul style="list-style-type: none"> - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée - 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, y compris des meurtrissures légèrement <i>décolorées</i>, à l'exception de la tavelure (<i>Venturia inaequalis</i>) dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm². 												
<p>3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE</p> <p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.</p> <p>Toutefois, si le calibrage est fait en fonction du poids, le poids minimal doit être assuré pour le fruit entier, comme il convient, selon les diamètres minimaux pour toutes les catégories déterminées ci-dessous.</p> <p><i>Le diamètre minimal pour toutes les catégories est de 50 mm.</i></p> <p>Pour faire en sorte que le calibrage soit uniforme dans un emballage, la différence de diamètre entre les fruits d'un même emballage est limitée à:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 mm pour les fruits emballés en rangées ou par couches; - 10 mm pour les fruits emballés en vrac ou préemballés. 	<p>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</p> <p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Toutefois, dans ce dernier cas, le poids minimum doit être fixé de telle sorte que tous les fruits présentent, selon le cas, le diamètre minimal indiqué ci-après.</p> <p>Un diamètre minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant :</p>												
	<table border="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><i>Extra</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Cat. I</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Cat. II</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"><i>Pommes</i>^{6 7}</td> </tr> <tr> <td><i>Variétés à gros fruits</i>⁸</td> <td style="text-align: center;"><i>65 mm</i></td> <td style="text-align: center;"><i>60 mm</i></td> </tr> <tr> <td><i>Autres variétés</i></td> <td style="text-align: center;"><i>60 mm</i></td> <td style="text-align: center;"><i>55 mm</i></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Extra</i>	<i>Cat. I</i>	<i>Cat. II</i>	<i>Pommes</i> ^{6 7}			<i>Variétés à gros fruits</i> ⁸	<i>65 mm</i>	<i>60 mm</i>	<i>Autres variétés</i>	<i>60 mm</i>	<i>55 mm</i>
<i>Extra</i>	<i>Cat. I</i>	<i>Cat. II</i>											
<i>Pommes</i> ^{6 7}													
<i>Variétés à gros fruits</i> ⁸	<i>65 mm</i>	<i>60 mm</i>											
<i>Autres variétés</i>	<i>60 mm</i>	<i>55 mm</i>											

⁶ La Communauté européenne a adopté des calibres minima plus élevés pour les pommes, comme suit :
Variétés à gros fruits : 70 mm pour la catégorie "Extra" et 65 mm pour les catégories I et II.
Autres variétés : 60 mm pour la catégorie "Extra" et 55 mm pour les catégories I et II.

⁷ L'Australie et la Nouvelle-Zélande ont exprimé des réserves au sujet du changement des calibres minima actuels.

⁸ La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure dans l'annexe à la présente norme.

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹
	<p>Afin de garantir un calibre homogène dans un colis, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à⁹ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 mm pour les fruits de la catégorie "Extra" et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées¹⁰, - 10 mm pour les fruits de <i>la catégorie I</i> présentés en vrac dans l'emballage ou le préemballage¹¹. <p><i>Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage ou le préemballage.</i></p>
<p>4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES</p> <p>Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage (<i>ou dans chaque lot s'il s'agit de produits présentés en vrac</i>) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.</p>	<p>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES</p> <p>Des tolérances de qualité et de calibres sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.</p>
<p>4.1 TOLERANCES DE QUALITE</p> <p>4.1.1 Catégorie "Extra"</p> <p>Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les limites de tolérances de cette catégorie.</p>	<p>A. Tolérances de qualité</p> <p>i) <i>Catégorie "Extra"</i></p> <p>5 % en nombre ou en poids de pommes ou poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.</p>
<p>4.1.2 Catégorie I</p> <p>Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.</p> <p><i>Cette tolérance prévoit que 2 pour cent des pommes pourront présenter de légères lésions superficielles visibles, de légères traces de pourriture ou des altérations de la pulpe.</i></p>	<p>(ii) <i>Catégorie I</i></p> <p>10 % en nombre ou en poids de pommes ou poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.</p>

⁹ Réserve du Chili concernant la variété Fuji.

¹⁰ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

¹¹ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹
<p>4.1.3 Catégorie II</p> <p>Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes ni aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.</p> <p>Dans ces limites de tolérance, un maximum de 5 % en nombre ou en poids de fruits peut présenter les défauts suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - taches rugueuses prononcées ou cœur mouillé; - légers dommages ou éraflures bien visibles; - très légères traces de pourriture. 	<p>iii) Catégorie II</p> <p>10 % en nombre ou en poids de pommes ou poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.</p> <p>Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse - légères lésions ou crevasses non cicatrisées - très légères traces de pourriture - présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.
<p>4.2 TOLERANCES DE QUALITE</p> <p>Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids de pommes présentant un calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum.</p>	<p>B. Tolérances de calibre</p> <p>Pour toutes les catégories :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum; b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 mm en deçà de ce calibre.
<p>5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION</p> <p>5.1 HOMOGENEITE</p> <p>Le contenu de chaque emballage (<i>ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac</i>) doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et visiblement de même état de maturité et de développement.</p> <p>Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme.</p> <p>La partie visible du contenu de l'emballage (<i>ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac</i>) doit être représentative de l'ensemble.</p> <p>L'homogénéité en ce qui concerne la variété n'est pas exigée pour les pommes de catégorie "Extra" et de catégorie I dans des emballages unitaires préemballés dont le poids net ne dépasse pas 2 kg.</p>	<p>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION</p> <p>A. Homogénéité</p> <p>Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes ou poires de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même état de maturité.</p> <p>En outre, pour la catégorie "Extra", l'homogénéité de coloration est exigée.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.</p> <p>En ce qui concerne les préemballages de pommes d'un poids net non supérieur à 2 kg, l'homogénéité en ce qui concerne la variété n'est pas exigée. En cas de commercialisation de différentes variétés de pommes dans le même emballage, l'homogénéité en ce qui concerne l'origine n'est pas exigée.</p>

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹
<p>5.2 CONDITIONNEMENT</p> <p>Les pommes doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹², propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant 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.</p> <p>Les pommes doivent être conditionnées dans chaque emballage conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).</p>	<p>B. Conditionnement</p> <p>Les pommes et les poires doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.</p> <p>Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. 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.</p> <p>Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.</p>
<p>5.2.1 Description des emballages</p> <p>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.</p> <p>Les récipients, <i>(ou lots lorsqu'il s'agit d'un produit présenté en vrac)</i>, doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.</p>	
<p>5.3 PRESENTATION</p> <p><i>Les pommes peuvent être présentées de la manière suivante:</i></p> <p><i>a) En couches régulières selon le calibre, dans des conteneurs ouverts ou fermés. Ce type de présentation est obligatoire pour la catégorie "Extra" et facultatif pour les Catégories I et II;</i></p> <p><i>b) En vrac, jusqu'à trois calibres consécutifs. Ce type de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II.</i></p>	<p>C. Présentation</p> <p><i>Les fruits de la catégorie "Extra" doivent être emballés en couches rangées.</i></p>
<p>6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE</p>	<p>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE</p> <p>Chaque colis¹³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :</p>
<p>6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR</p> <p>Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:</p>	

¹² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

¹³ *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas admis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹
<p>6.1.1 Nature du produit</p> <p>Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (<i>ou lot s'il s'agit d'un produit présenté en vrac</i>) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et de la variété.</p>	
<p>6.2 EMBALLAGES NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL</p> <p>Chaque emballage doit porter les particularités ci-après imprimées en lettres groupées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur ou dans les documents d'accompagnement.¹⁴</p> <p><i>Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents d'accompagnement.</i></p>	
<p>6.2.1 Identification¹⁵</p> <p>Nom et adresse de l'Exportateur, de l'Emballeur et/ou de l'Expéditeur. Code d'identification (facultatif)¹⁶.</p>	<p>A. Identification</p> <p>Emballeur) Nom et adresse ou identification et/ou) symbolique délivrée ou reconnue Expéditeur) par un service officiel¹⁷.</p>
<p>6.2.2 Nature du produit</p> <p>Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou des variétés (s'il y a lieu).</p>	<p>B. Nature du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Pommes" ou "poires" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur - Nom de la (des) variété(s), le cas échéant.
<p>6.2.3 Origine du produit</p> <p>Le ou les pays d'origine (s'il y a lieu) et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.</p>	<p>C. Origine du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le (les) pays d'origine et, éventuellement, la zone de production ou l'appellation nationale, régionale ou locale.
<p>6.2.4 Caractéristiques commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> - catégorie; - calibre, <i>indépendamment du type de présentation</i> 	<p>D. Caractéristiques commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie - Calibre ou, <i>pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.</i> <p><i>Si l'identification a lieu par le calibre, celui-ci est indiqué :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a) <i>Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal;</i> b) <i>Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre du plus petit fruit du colis.</i>
<p>6.2.5 Cachet officiel d'inspection</p>	<p>E. Marque officielle de contrôle (facultative)</p>

¹⁴ En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

¹⁵ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne doivent pas être soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales. Toutefois, ces indications doivent figurer sur l'emballage de transport contenant ces unités.

¹⁶ 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 "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

¹⁷ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Cependant, lorsqu'on utilise une identification symbolique, l'"emballeur et/ou expéditeur" (ou les abréviations équivalentes) doivent être indiqués à proximité immédiate de cette identification.

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹																				
<p>7. CONTAMINANTS</p> <p>7.1 METAUX LOURDS</p> <p>Les pommes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.</p> <p>7.2 RESIDUS DE PESTICIDES</p> <p>Les pommes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.</p>																					
<p>8. HYGIENE</p> <p>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. 3-1997) et aux autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.</p> <p>8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).</p>																					
ANNEXE	ANNEXE																				
<p>COLORATION</p> <p><i>Selon leur coloration , les variétés de pommes sont classées en quatre groupes:</i></p>	1. Critères de coloration, de roussissement et de calibre concernant les pommes																				
<p>GROUPE A: VARIÉTÉS ROUGES</p> <p>Catégorie "Extra": au moins ¾ de la surface du fruit est de couleur rouge</p> <p>Catégorie I: au moins ½ de la surface du fruit est de couleur rouge</p> <p>Catégorie II: au moins ¼ de la surface du fruit est de couleur rouge</p>	<p>Groupes de coloration et codes</p> <table border="1" data-bbox="807 1308 1457 1648"> <thead> <tr> <th data-bbox="807 1308 986 1384">Groupe de coloration</th> <th data-bbox="986 1308 1126 1384">A</th> <th data-bbox="1126 1308 1289 1384">B</th> <th data-bbox="1289 1308 1457 1384">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="807 1384 986 1527"></td> <td data-bbox="986 1384 1126 1527">variétés rouges</td> <td data-bbox="1126 1384 1289 1527">variétés de coloration mixte rouge</td> <td data-bbox="1289 1384 1457 1527">variétés striées, légèrement colorées</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 1527 986 1572">Cat. Extra</td> <td data-bbox="986 1527 1126 1572">3/4</td> <td data-bbox="1126 1527 1289 1572">1/2</td> <td data-bbox="1289 1527 1457 1572">1/3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 1572 986 1617">Cat. I</td> <td data-bbox="986 1572 1126 1617">1/2</td> <td data-bbox="1126 1572 1289 1617">1/3</td> <td data-bbox="1289 1572 1457 1617">1/10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 1617 986 1648">Cat. II</td> <td data-bbox="986 1617 1126 1648">1/4</td> <td data-bbox="1126 1617 1289 1648">1/10</td> <td data-bbox="1289 1617 1457 1648">-</td> </tr> </tbody> </table>	Groupe de coloration	A	B	C		variétés rouges	variétés de coloration mixte rouge	variétés striées, légèrement colorées	Cat. Extra	3/4	1/2	1/3	Cat. I	1/2	1/3	1/10	Cat. II	1/4	1/10	-
Groupe de coloration	A	B	C																		
	variétés rouges	variétés de coloration mixte rouge	variétés striées, légèrement colorées																		
Cat. Extra	3/4	1/2	1/3																		
Cat. I	1/2	1/3	1/10																		
Cat. II	1/4	1/10	-																		

Avant-projet de norme Codex pour les pommes	Norme CEE-Onu pour les Pommes et Poires ¹
<p>GROUPE B: VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE</p> <p>Catégorie “Extra”: au moins $\frac{1}{2}$ de la surface du fruit est à demi rouge</p> <p>Catégorie I: au moins $\frac{1}{3}$ de la surface du fruit est à demi rouge</p> <p>Catégorie II: au moins $\frac{1}{10}$ de la surface du fruit est à demi rouge</p>	
<p>GROUPE C: VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGÈREMENT ROUGES</p> <p>Catégorie “Extra”: au moins $\frac{1}{3}$ de la surface du fruit est striée de rouge</p> <p>Catégorie I: au moins $\frac{1}{10}$ de la surface du fruit est striée de rouge</p> <p>Catégorie II: <i>au moins $\frac{1}{10}$ de la surface du fruit est striée de rouge</i></p>	
<p>GROUPE D: VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES</p>	
<p>Il n’y a pas d’annexe sur la variété (critères de coloration, roussissement et calibre)</p>	<p>voir CX/FFV 02/4</p>