

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

Point 4(c) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/9

août 2009

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

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES TOMATES ARBUSTIVES (N18-2008)

(À l'Étape 3)

*Préparé par le groupe électronique dirigé par la Colombie*

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) **avant le 20 Septembre 2008** à l'adresse suivante: Président du Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, Directeur général, Direction générale des normes (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (Mexique), Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Télécopie: +52(55) 55 20 97 15; courriel: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx), [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codexmex2@economia.gob.mx](mailto:codexmex2@economia.gob.mx) - *de préférence*, avec copie au: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) Télécopie: +39 (06) 5705 4593 Courriel: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) - *de préférence*

## INTRODUCTION

1. Lors de la quatorzième session du Comité, il a été convenu de lancer de nouveaux travaux sur une norme pour la tomate en arbre, une initiative postérieurement adoptée lors la 31<sup>ème</sup> réunion de la Commission ; ainsi que de former un Groupe de travail électronique sur la tomate en arbre, présidé par la Colombie.
2. Le Groupe de travail électronique s'est composé des membres et observateurs suivants : l'Argentine, l'Australie, la Colombie, l'Iran, le Mexique, la Nouvelle Zélande, le Pérou et la Pologne.
3. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre leurs observations concernant l'Avant-projet de Norme du pour la tomate en arbre dans l'annexe du présent document pour son ultérieure considération lors de la quinzième réunion du Comité.

## ANNEXE

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES TOMATES ARBUSTIVES<sup>1</sup> (N18-2008)  
(À l'Étape 3)****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les fruits d'espèces et variétés commerciales de tomates en arbre obtenues de *Cyphomandra betacea* *Sent*, de la famille des *Solanacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage.

**2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ****2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates en arbre doivent être:

- entières;
- 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;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs ;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère<sup>2</sup>;
- exemptes d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- d'aspect frais;
- pourvues d'un pédoncule dont la longueur est calculée par la distance le séparant du premier nœud.

2.1.1 Les tomates en arbre devront avoir été cueillies avec soin et avoir atteint un degré approprié de développement et de maturité<sup>3</sup>, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou type commercial et de la zone de production.

Le développement et l'état des tomates en arbre doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

**2.2 CLASSIFICATION**

Les tomates en arbre sont classées en trois catégories, comme suit:

**2.2.1 Catégorie "Extra"**

Les tomates en arbre de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété et/ou type commercial. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

---

<sup>1</sup> Connues dans certaines régions sous le nom de "tree tomato" ou "tamarillo".

<sup>2</sup> Cette disposition admet l'odeur causée par les conservateurs utilisés conformément au règlement correspondant.

<sup>3</sup> La maturité des tomates en arbre peut être évaluée visuellement à partir de leur coloration externe, et confirmée par l'examen de leur teneur en pulpe, ainsi que par le test de l'iode.

### 2.2.2 Catégorie I

Les tomates en arbre de cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou type commercial. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

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

Ces défauts ne doivent en aucun cas atteindre la pulpe du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les tomates en arbre conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

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

Ces défauts ne doivent en aucun cas atteindre la pulpe du fruit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de chaque fruit, ou par son poids, conformément aux tableaux suivants<sup>4</sup>:

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

Calibre Code	Poids (g)
1	> 125
2	101 – 125
3	75 – 100
4	< 75

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

#### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de tomates en arbre 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.

<sup>4</sup> Le nombre de fruits par emballage peut être utilisé.

#### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates en arbre 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.

#### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates en arbre non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation

#### **4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids de tomates en arbre répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur au calibre indiqué sur l'emballage.

### **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

#### **5.1 HOMOGENÉITÉ**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des tomates en arbre de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### **5.2 CONDITIONNEMENT**

Les tomates en arbre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>5</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les tomates en arbre doivent être emballées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, EMD.1 - 2004).

##### **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 tomates en arbre. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

### **6. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE**

#### **6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

##### **6.1.1 Nature du produit**

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté en indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

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

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

---

<sup>5</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### **6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif).<sup>6</sup>

### **6.2.2 Nature du produit**

Le nom du produit si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur.

### **6.2.3 Origine du produit**

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

### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou rang de diamètres ou de poids);
- Nombre d'unités (facultatif);
- Poids net (facultatif).

### **6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)**

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 MÉTAUX LOURDS**

Les tomates en arbre doivent s'ajuster aux limites maximales de métaux lourds établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

### **7.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES**

Les tomates en arbre doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

## **8. HIGIÈNE**

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques aux aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>6</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention «emballage et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)» doit figurer à proximité de ce Code.