

# **INF.5 (COPA/COGECA)**

## **RECOMMANDATION CEE-ONU POUR LES POMMES**

### **Transmis par:**

COPA/COGECA, au nom de tous les membres

### **Introduction**

Le délai probatoire pour le Standard UNECE FFV-50, concernant le contrôle de la qualité de marketing et de la qualité commerciale, adopté par le Groupe de Travail durant la 49<sup>ème</sup> session, s'écoule en novembre 2005.

Du côté Européen, le Règlement Européen (CE) 85/2004 entrera pleinement en vigueur le premier août 2005 dans les 25 Pays Membres, entraînant une réduction du calibre minimal. De plus, la Commission Européenne a proposé dans son Document de Travail sur le sujet (DTR/AGRI C4-46/2004) d'introduire des critères de qualité basés sur la teneur en sucre (°Brix) et la fermeté (kg/cm<sup>2</sup>).

L'UNECE comme la Commission Européenne a demandé aux parties intéressées et aux Pays Membres de fournir des résultats de recherche ainsi que des opinions scientifiques pour évaluer l'aptitude des standards de calibre et de qualité actuels et leurs effets potentiels sur le marché global des fruits.

Dans ce document, COPA/COGECA présente les résultats de deux études scientifiques différentes, effectuées durant la même période dans le Nord et le Sud de l'Europe (en Italie et en Belgique). Ces études sont supportées par un nombre considérable d'organisations de producteurs des Pays Membres dans le but d'insister sur la nécessité pour *"les pays/régions individuel(le)s [...] d'établir leurs propres standards de qualité, étant donné qu'il serait déraisonnable de supposer que ces standards puissent être transférés d'un pays à un autre ou d'une variété à l'autre"*.<sup>1</sup>

### **Données méthodologiques**

#### **Cultivars:**

Italie: Golden Delicious, Red Delicious (clone Red Chief), Gala

Belgique: Elstar, Jonagold, Braeburn

#### **Paramètres mesurés:**

1. teneur en matière sèche soluble (méthode réfractométrique)
2. Fermeté
3. Conversion de l'amidon (seulement en Belgique)
4. Index Streif
5. Couleur de fond

---

<sup>1</sup> TRADE/WP.7/GE.1/2004/9, Page 6, Appendix One, Transmitted by *New Zealand* (Specialized Section on Standardization of Fresh Fruit and Vegetables, Fiftieth Session, Geneva, May 2004)

L'étude italienne à également pris en compte la variabilité des paramètres en fonction du chargement de fruits élevé ou pas.

Lots:

Italie: 200 pommes pour chaque cultivar, dans les régions montagneuses (600-700m) et la vallée (200-250m) cueillies le même jour (sauf pour Gala)  
Belgique: 16 lots de 100 pommes chacuns, cueillies le même jour

## **Analyse des résultats et discussion**

### **a) Différences Inter- et Intra régionales importantes**

Comme supposé dès le début, notre recherche a démontré une variabilité très élevée entre les régions. Cette variabilité ne surprendra pas les personnes familières avec le secteur de la production fruitière, qui dépend plus que n'importe quel autre secteur de conditions imprévisibles. Les cultivars différents produits dans des pays différents ne peuvent être réduits facilement à un seul standard de qualité, et ce à cause du grand nombre de paramètres concernés, comme le climat, l'altitude et les paramètres environnementaux.

En plus de la variabilité interrégionale, nos études ont découvert une série de différences intra régionales qui doivent impérativement être étudiées plus en détail avant toute décision finale. La région italienne du Trentino (qui produit environ 400.000 tonnes par an – 4 % de la production de l'EU-25) est particulièrement concernée, à cause de raisons géographiques, par les différences significatives inattendues entre les valeurs Brix en vallée ou en montagne, zones appartenant à la même région de production. Dans certains cas, les valeurs Brix retrouvées étaient en dessous des limites minimales proposées par l'Union (en particulier pour la Golden Delicious. Ref: EU proposal for sugar content in DTR/AGRI C4-46/2004).

Dans ce contexte, l'environnement doit donc être considéré comme une variable de base qui pourrait l'emporter sur chaque considération de qualité ou de calibre. Si c'est un facteur positif, il ne faudra pas oublier que, pour différentes saisons, l'environnement pourrait influencer la production négativement et, si l'on n'en tient pas compte correctement dans la législation, avoir un nombre imprévisible d'effets négatifs.

Il est important d'insister sur le fait que, du point de vue de la production, la variété Golden Delicious ne peut être considérée comme marginale, vu qu'elle représente 26 % de la production dans l'Union des 25 (en 2003: 2.638.000 sur un total de 9.922.000 tonnes produites - AGRI.C.4/POM10/04).

### **b) Corrélation poids/sucres et poids/fermeté:**

Règlement Européen (CE) 85/2004 ("Considérant ce qui suit" N° 3) indique:

*"Au vu des développements techniques en ce qui concerne les méthodes de mesure de la fermeté et de la teneur en sucre des fruits et de l'émergence de nouveaux marchés pour des pommes mûres de petit calibre, il convient d'abaisser le calibre minimal des pommes applicable au sein de la Communauté, en s'assurant par de nouveaux critères de maturité tels que la teneur en sucre et la fermeté qu'un tel abaissement du calibre minimal **ne se traduise pas par la mise sur le marché de fruits insuffisamment mûrs et/ou développés.**"*

Dans une même perspective, le Standard UNECE FFV-50 affirme:

*"Le stade de développement et la condition des pommes doivent être tels que :*

- *le processus de mûrissement puisse continuer **de manière à ce que les pommes atteignent le degré de mûrissement requis en relation avec leurs caractéristiques variétales,***
- *les pommes puissent supporter le transport et le maniement, et*
- *qu'elles arrivent à destination en bonne condition."*

Ils est clair que nous comprenons et supportons l'idée d'éliminer les fruits immatures ou trop peu développés du marché international, et c'est pourquoi nous ne sommes pas d'accord avec le fait que, au stade actuel de la production et considérant la technologie disponible, les critères de qualités proposés (°Brix et fermeté minimum) puissent améliorer la qualité des fruits et la satisfaction des consommateurs par rapport à la législation actuelle.

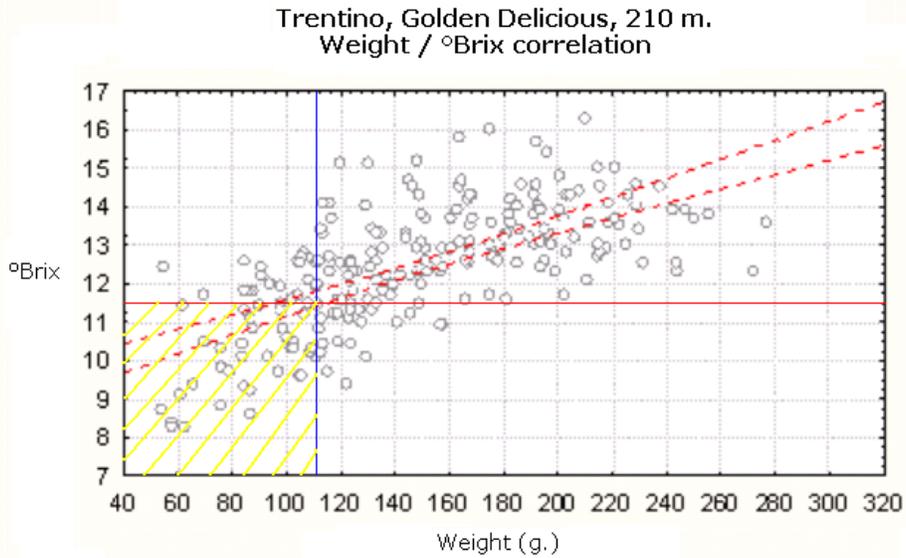
Nos études démontrent **l'existence d'une corrélation directe entre le poids/calibre et le °Brix, ainsi qu'une corrélation plus stricte entre le poids et la fermeté,** ce qui peut assurer le niveau de qualité requis sur le marché en utilisant les paramètres traditionnels (poids ou calibre) sans imposer au monde de la production une série d'exigences difficiles à satisfaire avec la technologie disponible actuellement, pas même dans les pays les plus avancés.

En particulier – vu la relation entre les paramètres – un système de qualité basé sur le poids/calibre est déjà apte à éliminer du marché les pommes qui n'atteignent pas un degré de mûrissement suffisant, est vraiment facile à appliquer – étant basé sur une technologie bien connue – et permet d'effectuer les contrôles de manière continue, et non seulement par échantillonnage.

Région Europe du Sud, voir plus bas: *Trentino, Golden Delicious, 210 m.*

Veillez noter:

- *ligne horizontale rouge: niveau 11.5 °Brix (proposition CE pour la Golden Delicious – voir DTR/AGRI C4-46/2004)*
- *ligne verticale bleue (110 grammes, poids minimal actuel pour la Classe I)*
- ***surface jaune (en bas à gauche): fruits de la plus mauvaise qualité, qui sont déjà exclus du marché***



Regardant l'Europe du Nord, les résultats montrent une relation positive et comparable, et ce déjà après 1 mois de conservation, comme indiqué dans le tableau suivant.

Région Europe du Nord, vois plus bas: *Belgique, Jonagold*.

Veillez noter:

Une lettre différente dans la colonne "Duncan Grouping"<sup>2</sup> (A, B, C, D), indique qu'une **corrélation statistiquement significative** est établie, indiquant que la **valeur Brix et le poids/calibre sont relatés directement.**

Duncan Grouping	Mean	N	size
A	13.5358	159	m80
A			
A	13.5328	160	m75
B	13.2300	160	m70
C	12.8423	160	m65
D	12.5604	159	m60

<sup>2</sup> *Duncan's new multiple range test* est un type de test multiple utilisé pour comparer des moyennes une fois que des résultats significatifs ont été obtenus.

### c) Nécessité de considérer toutes les variables avant d'approuver la législation

Les pommes, comme beaucoup d'autres fruits, ne peuvent être considérées comme un seul groupe que d'un point de vue général. En regardant de plus près les caractéristiques de différentes variétés (ou cultivars), chacun reconnaîtra – et ce déjà à un niveau superficiel – beaucoup de différences fondamentales. D'un point de vue scientifique, une telle connotation implique la nécessité d'étudier chaque variété importante indépendamment, sans tomber dans le piège de vouloir extrapoler des résultats spécifiques et de considérer certains paramètres comme appropriés pour la catégorie 'pomme' entière.

En particulier, la Directive 2001/109/CE du Parlement Européen stipule que (Art. 1) "*Les États membres effectuent au cours de l'année 2002 [...] des enquêtes sur les plantations d'arbres fruitiers de certaines espèces existant sur leur territoire*". L'Art. 2 indique "*Il faut indiquer, par espèce fruitière et par ordre d'importance, suffisamment de variétés pour que, dans le cas de chaque État membre, on puisse reprendre en compte séparément, par variété, au moins 80 % de la superficie totale plantée en arbres fruitiers de l'espèce en cause et, en tout cas, toutes les variétés qui représentent 3 % ou plus de la superficie totale plantée en arbres fruitiers de l'espèce en cause.*"

Par conséquent, l'enquête des plantations fruitières Italienne 2002 dénombre dans les résultats préliminaires<sup>3</sup>, les **variétés suivantes** pour ce qui concerne le **Groupe Red Delicious**: *Red Chief - Red Delicious - Classic - Delicious commune - Early Red One (Erovan) - Eden Spur - Hapke Delicious - Harrod Red - Hi Early - Oregon Spur - Red King - Richared - Scarlet spur evasni - Stark Delicious - Stark Spur Red - Starking - Superstarking - Well Spur* (au total **18 sub-variétés et clones**, généralement groupés et labelés avec l'indication "Spur").

Le document de travail Communautaire concernant les critères de maturité pour les pommes (DTR/AGRI C4-46/2004) a incorporé, dans la catégorie pour laquelle un minimum de 9.5 °Brix est proposé, les variétés "*Granny, Idared, groupes de Red et Reinettes*". En premier lieu, nous voudrions démontrer le manque de cohérence et l'approche trop simplifiée de la Directive Européenne mentionnée plus haut, mais nous voulons surtout souscrire **la nécessité absolue d'élargir la connaissance des différentes variétés et de leurs clones**.

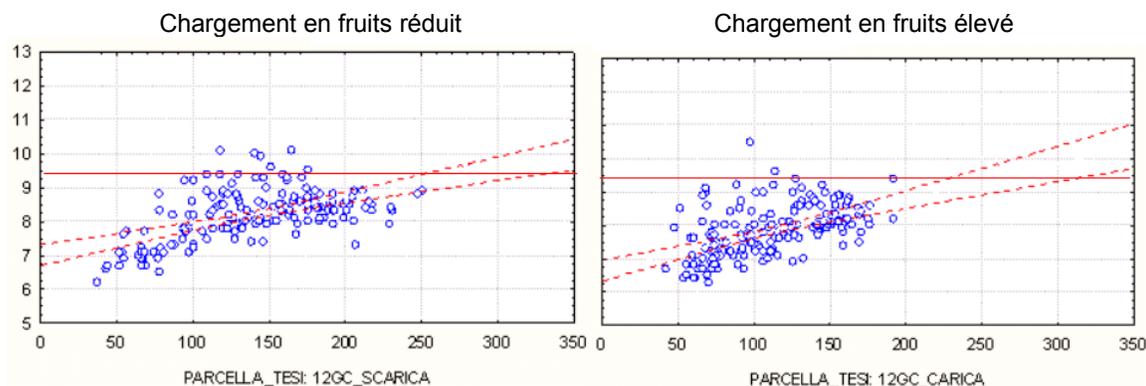
Nous avons étudié le clone Red Chief en Italie (représentant environ 5% de la production nationale, et occupant une place importante dans le renouvellement des plantations d'arbres fruitiers), et nous devons affirmer **qu'un tel clone ne peut être incorporé dans un groupe général "Groupe Red"**.

Région Europe du Sud, voir plus bas: *Trentino, Red Chief, 210 m.*

Veuillez noter:

- *ligne horizontale rouge*: niveau 9.5 °Brix (proposition EC pour "group of Red" – voir DTR/AGRI C4-46/2004)

<sup>3</sup> <http://www.istat.it/Comunicati/Fuori-cale/allegati/Principali/frutticoltura-2002.pdf>



Une telle variété a été étudiée dans deux situations différentes: les arbres portant beaucoup ou peu de fruits, et l'on peut affirmer – comme résultat général – qu'il y a de **très importants décalages pour la teneur en sucre (°Brix) des clones de la variété principale**. Le clone Red Chief est depuis de longues années le protagoniste dans le processus de renouvellement des vergers, et ce clone n'a presque pas été étudié, quand bien même il représente un pourcentage significatif de la production de Red Delicious.

Le graphique précédent montre que, si des études complètes pour les cultivars et clones différents n'ont pas lieu avant que la législation n'entre en vigueur, **certaines variétés et clones seront éliminées à 90%, ce qui en empêchera toute commercialisation**.

#### d) Importance des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA)

L'Union Européenne, les Nations Unies, et beaucoup d'autres institutions internationales ont exprimé les 20 dernières années la nécessité d'adapter la production agricole à une série de règles générales, connues sous le nom de Bonnes Pratiques Agricoles:

*"Les bonnes pratiques en matière de production vivrière et fourragère visent notamment à: sélectionner des cultivars et des variétés en fonction de leurs caractéristiques, notamment leur réponse aux calendriers d'ensemencement ou de plantation, leur productivité, leur qualité, leur acceptabilité sur le marché et leur valeur nutritionnelle, leur résistance à la maladie et au stress, leur adaptabilité climatique et édaphique et leur réponse aux engrais et aux produits agrochimiques"*<sup>4</sup>

Les producteurs de l'UE-15 ont depuis longtemps compris les avantages de se conformer à une telle série de réglementations dans le but d'atteindre une meilleure qualité et de maintenir un environnement sain.

Même si les différences entre l'UE-15 et les NM-10 ne doit pas être sous-estimée, nous avons l'impression que toute la production de l'EU-25 répondra bientôt aux exigences de BPA, particulièrement en ce qui concerne la taille et l'élagage, avec comme objectif l'obtention de pommes de la meilleure qualité possible.

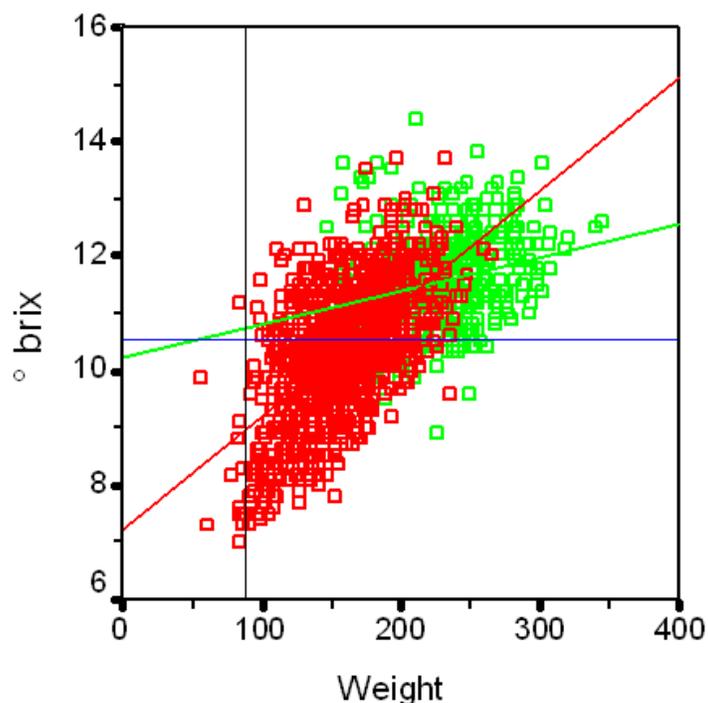
Dans cette perspective, nos recherches ont étudié les effets de l'élagage sur l'amélioration de la qualité générale, et en particulier sur la teneur en sucre.

<sup>4</sup> FAO, Comité de l'Agriculture, dix-septième Session, Rome, 31 mars - 4 avril 2003, "Élaboration d'un cadre de bonnes pratiques agricoles", Annexe, point vi

Région Europe du Sud, voir plus bas: Gala<sup>5</sup>, Laimburg (Südtirol, 250 m. ca.)

Veillez noter:

- *Points verts*: production d'arbres élagués
- *Points rouges*: production d'arbres non-élagués
- *Ligne horizontale bleue*: niveau 10.5 °Brix (proposition CE pour la "Gala" – voir DTR/AGRI C4-46/2004)
- *Ligne verticale noire* (80 grammes, poids minimal actuel pour la Classe I)



Le graphique précédant montre clairement que l'application des Bonnes Pratiques Agricoles réduit la nécessité de paramètres de qualité, étant donné que les fruits ainsi produits satisfont aux teneurs minimales en sucre proposées.

C'est pourquoi nous affirmons que les institutions internationales devraient se concentrer sur le processus d'application des BPA, qui représentent **la manière la plus facile et sûre d'obtenir un niveau de qualité acceptable dans une perspective globale pour les consommateurs, les négociants et les producteurs.**

---

<sup>5</sup> A cause des caractéristiques de la variété Gala, la récolte a été effectuée à 2 moments différents, 2 jours différents, pour atteindre un niveau de maturité acceptable. Pour une telle variété, cette pratique est considérée comme normale et totalement acceptée.

## **Conclusions**

COPA/COGECA,

*Considérant que* en a) nous affirmons et vérifions l'existence d'une **importante variabilité inter- et intra régionale qui ne peut être ignorée** si le but principal est d'établir une réglementation équitable et scientifiquement fiable, et que nous indiquons des **différences significatives inattendues** entre les valeurs Brix de zones appartenant à la même région de production, ce qui souligne l'importance de prendre en compte **l'environnement** en tant que variable de base;

*Considérant que* en b) nous avons démontré **l'existence d'une corrélation directe entre la teneur en sucre (°Brix) et le poids des fruits**, ce qui peut être considéré comme une manière d'éviter des complications inutiles supplémentaires dans le domaine de la qualité des fruits, et que nous ne voyons pas la nécessité d'introduire un nouveau système, basé sur la supposition que les technologies nécessaires pour répondre à la nouvelle réglementation sont aujourd'hui disponibles normalement pour les producteurs européens;

*Considérant que* les **contrôles** des paramètres de qualité ne sont pas faciles à effectuer, sachant que les contrôles du calibre, qui comme démontré donnent un résultat plus qu'adéquat afin d'éliminer du marché les fruits impropres à la consommation, et qu'il y a dans la législation un manque de cohérence qui doit être étudié (Règlement CE 1148/2001 – Annexe IV permet jusqu'à 5% de contrôles destructifs, ce qui est inacceptable étant donné la volonté continue démontrée par les producteurs de l'UE durant la dernière décennie d'obtenir un produit de qualité, et clairement en conflit avec la proposition faite par l'UE à UNECE en mai 2004, proposant que les contrôles soient effectués en fonction du jugement personnel de l'inspecteur, et puissent inclure jusqu'à 5 fruits par tonne, ce qui correspond environ à 1 fruit par 1.000 fruits);

*Considérant que* – comme démontré en c) – le problème **Red Chief** ne peut pas être sous-estimé si le but est d'élaborer des règles de qualité générales, et pas une crise dans le secteur de l'horticulture dans certaines régions majeures de la production de pommes en Europe;

*Considérant*, de plus, que les paramètres de qualité ne se limitent pas au sucre et à la fermeté, mais comprennent aussi **l'odeur, la saveur, l'acidité, l'âpreté et la quantité de jus** – pour mentionner les plus importants – et qu'au stade actuel de la technologie et de la recherche, **nous ne savons pas** encore comment ces variables indépendantes se comportent et se relatent les unes aux autres, et qu'il est nécessaire d'implémenter un tel système de qualité une fois en possession d'une connaissance générale de ces paramètres<sup>6</sup>;

*Considérant que*, comme affirmé en d), l'application des règles de Bonne Pratique Agricole, appliquées dans les régions de production de fruits les plus avancées, permet de réduire la nécessité d'introduire des paramètres de qualité, étant donné que les fruits ainsi produits satisfont aux teneurs minimales en sucre proposées, et représente la méthode la plus facile et sûre d'obtenir un niveau de qualité acceptable dans une perspective globale pour les consommateurs, les négociants et les producteurs;

1. ***Réaffirme*** le choix des producteurs Européens pour la qualité, la sécurité et la satisfaction des consommateurs, sans par ailleurs oublier que le secteur fruitier tout entier a besoin d'une réglementation univoque, basée sur des données scientifiques, qui prends en compte tous les résultats disponibles et qui élimine toutes contradictions, pouvant entraîner conflits et crises du marché;

---

<sup>6</sup> Roger Harker, *Report on standards relating to eating quality of apples and pears*, WAPA, 2002 - cité par la Nouvelle-Zélande dans TRADE/WP.7/GE.1/2004/9, Mai 2004.

2. *Souligne* la nécessité d'établir un système de qualité facile à appliquer, évitant tout malentendu concernant l'acceptabilité sur le marché mondial des fruits, et permettant aux institutions internationales de définir un schéma de contrôle efficace, sans inconsistances ou manques de cohérence;
3. *Insiste* sur l'engagement des producteurs Européens d'appliquer les Bonnes Pratiques Agricoles nécessaires pour améliorer la qualité du produit et – en même temps – garantir un impact acceptable sur l'environnement;
4. ***Demande un délai de 3 ans avant l'entrée en vigueur du Règlement EC 85/2004, ainsi qu'un délai de 3 ans avant de déterminer les règles de qualités, période indispensable pour mener à bien les études supplémentaires afin d'obtenir une connaissance complète sur l'impact géographique (variabilité inter- et intra régionale) et sur les conséquences des caractéristiques des différentes variétés sur les paramètres de qualité.***

## ANNEXE 1

---

Développements Récent du Codex Alimentarius

*Norme Codex pour le jus d'orange conservé uniquement par des procédés physiques (CODEX STAN 45-1981)*

La Norme Codex pour le jus d'orange conservé uniquement par des procédés physiques (CODEX STAN 45-1981) détermine, par rapport à la qualité, les règles suivantes :

## **2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

### **2.1 Matière sèche soluble**

La teneur du jus d'orange en matière sèche soluble (à l'exclusion des sucres d'ajout) ne doit pas être inférieure à 10% m/m, déterminée par réfractométrie à 20°C, sans correction pour l'acidité, et exprimée en °Brix par rapport aux Echelles internationales du saccharose.

2.1.1 Quand le jus a été obtenu à partir de jus concentré auquel on a ajouté de l'eau, la teneur du jus d'orange en matière sèche soluble ne doit pas être inférieure à 11% m/m, déterminée par réfractométrie à 20°C, sans correction pour l'acidité, et exprimée en °Brix par rapport aux Echelles internationales du saccharose.

Le Standard définit donc dans sa section 2.1.1 que la valeur Brix pour le jus d'orange à base de jus concentré ne sera pas inférieure à 11.

**Le Groupe Intergouvernemental Spécial du Codex sur les Jus de Fruits et de Légumes** s'est réuni du 11 au 15 octobre 2004 à Fortaleza, Brésil. Le Groupe Intergouvernemental s'est réuni pour discuter, *entre autres*, des valeurs Brix pour certains jus de fruits.<sup>7</sup>

Pour le **jus d'orange**, la moyenne mondiale pour la valeur Brix des données transmises au Groupe Intergouvernemental était 12.1. Les Etats-Unis ont présenté de nouveaux calculs et proposé 12.0 comme point de départ des discussions, rejoignant dès le début la proposition du Brésil de 11.8.

L'Union Européenne a proposé 11.2, citant la préférence des consommateurs et la valeur légale actuelle de la Communauté. Beaucoup d'autres pays se sont joints à l'UE pour soutenir la valeur de 11.2 ou moins encore, se référant à la préférence des consommateurs, la saveur et les conséquences économiques liées à une valeur plus élevée, tandis que les Etats-Unis et le Brésil restaient les seuls pays à proposer une valeur Brix plus élevée que 11.2.

Les Etats-Unis ont finalement proposé une fourchette entre "11.8 et 11.2, en fonction des normes légales nationales dans les pays importateurs, mais en aucun cas sous 11.2 (a minimum range of "11.8-11.2 and consistent with the application of national legislation of the importing country but not lower than 11.2)."

Cette proposition a été acceptée par le Groupe Intergouvernemental.

Ce développement récent nous paraît très satisfaisant, et cette nouvelle approche pourrait être considérée comme une solution possible applicable dans le secteur des pommes.

**Nous voudrions donc attirer l'attention sur cette mesure, qui devrait être considérée également pour les paramètres de qualité et de calibre pour les pommes, avec comme objectif le maintien d'une qualité minimale sur le marché mondial sans l'introduction d'un niveau unique obligatoire que nous considérons, à l'état actuel des recherches, comme inapproprié.**

### **Membres qui ont coordonné les études:**

ASSOMELA

---

<sup>7</sup> Codes Alimentarius, Rapports complets des réunions récentes, Groupe spécial intergouvernemental sur les jus de fruits et légumes, Session 4. <http://www.codexalimentarius.net/web/reports.jsp?lang=fr>

Association des Producteurs de Pommes Italiens,  
Via Brennero, 322  
38100 – TRENTO (ITALIE)

BVEO  
Adenauerallee 127  
53113 Bonn  
Allemagne

DPA  
Postbus 2031  
299 Barendrecht  
Les Pays-Bas

Bundes-Obstbauverband Österreichs  
Schauflegasse 6  
1014 WIEN  
Autricha

DEG  
Axelborg, Axeltorv 3  
1609 Koebenhavn V  
Danemark

NFU  
Adrian Barlow, Forest Lodge, Bulls Hill, Walford  
Ross-on-Wye  
Herefordshire  
Royaume Uni  
VBT  
Tiensevest 136  
3000 Leuven  
Belgique

### **Instituts de Recherche participants aux études:**

Experimental Fruit Tree Research Institute - Trento  
Via della Val, 2  
38057 - Pergine Valsugana (TN)  
ITALY

Experimental Institute of San Michele all'Adige  
Via Edmondo Mach, 1  
38010 - S. Michele all'Adige (TN)  
ITALY

Research Centre for Agriculture and Forestry Laimburg  
Pfatten/Vadena  
39040 - Auer/Ora (BZ)  
ITALY

Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten  
De Croylaan 42  
3001 Heverlee  
Belgium