

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 c) de l'ordre du jour

**CX/FFV 06/13/4
Septembre 2006**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Treizième session

Mexico (Mexique), 25 – 29 septembre 2006

NORMES CEE/ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

HISTORIQUE

1. En vertu de son mandat, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est chargé, selon qu'il convient, d'élaborer des normes et des codes d'usages pour les fruits et légumes frais applicables à l'échelle mondiale. Il doit s'acquitter de cette tâche en consultation avec le groupe de travail de la CEE/ONU sur les normes de qualité des produits agricoles en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois et à respecter la même présentation générale.¹
2. En ce qui concerne la coopération entre la CEE/ONU et le Codex pour l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais, la nécessité d'une étroite coopération afin d'éviter les doubles emplois a été réitérée par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session (juin 1996) et il a été suggéré que les normes CEE/ONU servent de point de départ pour l'élaboration des normes Codex, selon qu'il conviendrait. À cette occasion, le Comité exécutif a demandé que les normes CEE/ONU pertinentes soient distribuées comme document de travail pour le Comité du Codex pour les fruits et légumes frais lorsque celui-ci examinera des produits analogues.²
3. En outre, à sa quarante-sixième session (juin 1999), le Comité exécutif a souligné la nécessité pour les deux parties d'échanger des informations tout en reconnaissant qu'il importait d'harmoniser les normes pour ces produits et de parvenir au consensus le plus large possible sur toutes les normes internationales.³
4. La Commission du Codex Alimentarius a également souligné la nécessité pour le Comité du Codex pour les fruits et légumes frais de coopérer et de coordonner ses travaux avec la CEE/ONU en vue d'élaborer des normes harmonisées et d'éviter les doubles emplois. Tout en permettant d'éviter tout chevauchement d'activité inutile, la collaboration serait profitable tant au Codex qu'à la CEE/ONU, puisqu'elle permettrait à la Commission d'utiliser les normes de la CEE/ONU comme point de départ pour élaborer les normes Codex et ce faisant, d'assurer la reconnaissance internationale des normes de la CEE/ONU.⁴
5. Étant donné que le CCFFV examine actuellement des projets de normes Codex pour les raisins de tables et les tomates ainsi que l'avant-projet de norme Codex pour les pommes pour lesquels il existe déjà des normes CEE/ONU qui ont servi de référence lors de l'élaboration des normes Codex susmentionnées, le Secrétariat du Codex, conformément à la recommandation du Comité exécutif, joint au présent document les normes CEE/ONU révisées pour les pommes, les raisins de tables et les tomates, en vue de leur examen par le Comité lorsqu'il travaillera sur les normes Codex correspondantes à sa prochaine session.
6. Ce document devrait être examiné conjointement avec les documents de travail CX/FFV 06/13/4 (questions découlant de la CEE (ONU) et l'OCDE), CX/FFV 06/13/6 (tomates), CX/FFV 06/13/7 (raisins de table) et CX/FFV 06/13/8 (pommes).

¹ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Section IV, Organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius, Quinzième édition, peut être téléchargé à l'adresse suivante : www.codexalimentarius.net/web/. À propos du Codex, Règlement intérieur et orientations du Codex, Manuel de Procédure.

² ALINORM 97/3, par. 15.

³ ALINORM 99/4, par. 19.

⁴ ALINORM 95/37, par. 32 et ALINORM 99/37, par. 206.

Le présent document contient la norme révisée CEE/ONU pour les tomates (FFV-36), adoptée à la cinquante-sixième session du Groupe de travail Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles (Genève, Suisse, novembre 2000).

NORME CEE-ONU FFV-36

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

TOMATES

livrées au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les tomates des variétés (cultivars) issues du *Lycopersicum esculentum* Mill. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle :

Suivant leur forme ou présentation, on distingue quatre types commerciaux de tomates :

- "rondes"
- "à côtes"
- "oblongues" ou "allongées".
- Tomates "cerises" (y compris tomates "cocktail")

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les tomates au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- entières
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible
- d'aspect frais
- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappe, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et toute matière étrangère visible.

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

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

B. Classification

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) **Catégorie Extra**

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristique de la variété.

Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences du dernier alinéa du paragraphe A ci-dessus.

Elles ne doivent pas présenter de "dos verts" et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme et à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie I**

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de "dos verts" apparents. 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 :

- Un léger défaut de forme et de développement
- un léger défaut de coloration
- de légers défauts d'épiderme
- de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter :

- des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale
- des protubérances non excessives
- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm²
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture) dont la longueur ne doit dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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 présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme, de développement et de coloration
- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit
- des crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur maximale pour les tomates "rondes", "à côtes" ou "oblongues".

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter :

- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité
- un ombilic

- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm²
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux tomates "cerises".

A. Calibre minimal

Le calibre minimal des tomates classées dans les catégories "Extra", I et II est fixé à :

- 35 mm pour les tomates "rondes" et "à côtes"
- 30 mm pour les tomates "oblongues".

B. Échelle de calibre

Les tomates sont calibrées selon l'échelle de calibre suivante :

30 mm	inclus à	35 mm exclus ¹
35 mm	" "	40 mm exclus
40 mm	" "	47 mm exclus
47 mm	" "	57 mm exclus
57 mm	" "	67 mm exclus
67 mm	" "	82 mm exclus
82 mm	" "	102 mm exclus
102 mm et plus		

Le respect des échelles de calibre est obligatoire pour les tomates des catégories "Extra" et I.

Cette échelle de calibre ne s'applique pas aux tomates en grappe.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

5 % en nombre ou en poids de tomates 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.

ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de tomates 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. Dans le cas des tomates en grappe, 5 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

¹ Uniquement pour les tomates "oblongues".

iii) **Catégorie II**

10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cas des tomates en grappe, 10 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre identifié, avec un minimum de 33 mm pour les tomates "rondes" ou "à côtes", et 28 mm pour les tomates "oblongues".

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les tomates classées dans les catégories "Extra" et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates "oblongues", la longueur doit être suffisamment uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

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

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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les tomates peuvent être présentées comme suit :

- i) sous forme de fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte;
- ii) sous forme de tomates en grappe, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en partie d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie de celle-ci comporte au moins le nombre de fruits suivant :
 - 3 fruits (2 fruits en préemballage) ou
 - dans le cas des tomates "cerises" en grappe, 6 fruits (4 fruits en préemballage).

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis ² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur)	nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ³

² Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis 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.

B. Nature du produit

- "Tomates" ou "tomates en grappe" et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour le type "cerise" (ou "cocktail"), en grappe ou non.
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou mention "non calibrées", le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1961
Révisée 1997, 2000
La norme CEE-ONU pour les tomates
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

La première Partie contient la Norme CEE-ONU pour les raisins de table (FFV-19), telle que adoptée par le Groupe de travail CEE-ONU des normes de qualité agricole à sa cinquante-neuvième session (Genève, Suisse, novembre 2003).

La deuxième Partie contient les modifications, qui ont été adoptées par le Groupe de travail CEE-ONU des normes de qualité agricole à sa soixante et unième session (Genève, Suisse, Octobre 2005) en tant que Recommandation de la CEE-ONU pour une période d'essai de deux ans (jusqu'à la prochaine session du Groupe de travail en 2007).

PARTIE I: NORME CEE-ONU pour les raisins de table

NORME CEE-ONU FFV-19

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

RAISINS DE TABLE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les raisins de table des variétés (cultivars) issues de *Vitis vinifera L.* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion du raisin de table destiné à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les raisins de table au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, les grains doivent être:

- entiers
- bien formés
- normalement développés.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

Les grappes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état des raisins de table 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.

B. Caractéristiques de la maturité

Le fruit doit être tel que le jus des grains ait un indice de réfraction correspondant à au moins:

- 12 °Brix pour les variétés Alphonse Lavallee, Cardinal et Victoria
- 13 °Brix pour toutes les autres variétés à pépins
- 14 °Brix pour toutes les variétés sans pépins.

En outre, toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre/acidité satisfaisant.

C. Classification

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) *Catégorie «Extra»*

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production, et être exemptes de tout défaut.

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

ii) *Catégorie I*

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

Les grains doivent être fermes, bien attachés et, dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent toutefois être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie «Extra».

Ils 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:

- légers défauts de forme
- légers défauts de coloration
- très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les grains doivent être suffisamment fermes et attachés et, dans la mesure du possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent être plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans la catégorie I.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme
- défauts de coloration
- légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme
- légères meurtrissures
- légers défauts de l'épiderme.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

Un poids minimal par grappe est prévu comme suit pour les raisins de table figurant dans la liste en annexe ou autres variétés, cultivés en serre et les raisins cultivés en plein champ, variétés à petits grains respectivement.

	Raisins de table cultivés en serre si indiqué	Raisins de table cultivés en plein champ	
		Toutes variétés, sauf les variétés à petits grains énumérées dans l'annexe	Variétés à petits grains énumérées dans l'annexe
Catégorie «Extra»	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g ¹	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérance de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

5 pour cent en poids de grappes 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.

ii) *Catégorie I*

10 pour cent en poids de grappes 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.

iii) *Catégorie II*

10 pour cent en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

i) *Catégories «Extra» et I*

10 pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais correspondant au calibre immédiatement inférieur.

ii) *Catégorie II*

10 pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais ne pesant pas moins de 75 g.

iii) **Pour toutes les catégories:** dans chaque colis contenant de petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, une grappe de moins de 75 g est autorisée pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie spécifiée.

¹ Les raisins de table des variétés Barlinka, Bonheur, La Rochelle, Dauphine et Sunred Seedless, indiqués comme étant de récoltes tardives (deuxième récolte) peuvent avoir un poids minimum par grappe de 100 g, sous réserve que la tige présente la forme en tire-bouchon caractéristique.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et état de maturité.

En ce qui concerne la catégorie «Extra», les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques.

Pour les produits conditionnés en petits emballages d'un poids net n'excédant pas un kilogramme, l'homogénéité de variété et d'origine n'est pas requise.

L'introduction dans chaque colis de grappes de couleur différente à titre décoratif est admise pour la variété Chasselas.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

En catégorie «Extra», les grappes doivent être présentées en une seule couche.

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.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de longueur.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ³ .

B. Nature du produit

- «Raisins de table» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés
- «De serre», le cas échéant.

C. Origine du produit

- Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis 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.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, en cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballeur et/ou expéditeur» ou des abréviations équivalentes doivent figurer tout à côté.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Raisins de vendanges tardives, le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1961
Révision 1997, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003
La norme CEE-ONU pour le raisin de table
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

ANNEXE: LISTE EXHAUSTIVE DES VARIÉTÉS À PETITS GRAINS

Certaines des variétés mentionnées dans la liste qui suit peuvent être commercialisées sous des noms pour lesquels la protection de la marque commerciale a été recherchée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les noms que l'ONU pense être des noms de variétés figurent dans la première colonne. D'autres noms sous lesquels l'ONU pense que la variété peut être connue figurent dans la deuxième colonne. Aucune de ces deux listes ne vise à comporter des marques commerciales. Certaines marques commerciales connues figurent dans les notes de bas de page pour information seulement⁴.

Variété	Synonymes
Admirable de Courtiller	Admirable - Csiri Csuri
Albillo	Acerba - Albuela - Blanco Ribera - Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos - Eva
Catalanesca	Catalanesa - Catalana - Uva Catalana
Centennial Seedless	
Chasselas blanc	Chasselas doré - Fendant - Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel - White van der Laan
Chasselas rouge	
Chelva	Chelva de Cebreros - Guareña - Mantuo - Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette - Malvoisie - Uva de Jijona
Colombana bianca	Veredea - Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	

⁴ Avertissement:

- 1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent indiquer des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou négociées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'ONU ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- 2) L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque commerciale ne figure dans le tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement l'ONU (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque commerciale valables concernant ladite variété. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. L'ONU ne prend pas position quant à la validité de telles marques commerciales ou des droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Commission des Nations Unies pour l'Europe
 Division du développement du commerce et du bois
 Groupe des normes agricoles
 Palais des Nations, 1211 Genève 10 (Suisse)
 Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme et Recommandation CEE-ONU pour les Raisins de Table

Variété	Synonymes
<u>Csaba gyöngye</u>	Cabski Biser - Julski muskat - Muscat Julius - Perle de Csaba - <u>Perla di Csaba</u>
Dawn Seedless	
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondaza - St.Jeannet - Trionfo dell'Esposizione - Verdal - Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St.Jacques - Saint Jacques
Madeleine	Angevine - Angevine Oberlin - Madeleine Angevine Oberlin - Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano - Castiza - Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat - Hambro - Hamburg - Hamburski Misket - Muscat d'Hambourg - Musato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat Seedless	
Muska	
Oeillade	Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault - Ottavianello - Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster - Foster's white - Sicilien
Perlaut	
Perlette	
Pirobella	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera – Pergola rossa - Pergolese di Tivoli
Servant	Servan - Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sharat Seedless	Kishmi Chorni
Sultanines	Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye - Thompson seedless and mutations

Norme et Recommandation CEE-ONU pour les Raisins de Table

Variété	Synonymes
Sundance	
Sunred Seedless	
<u>Szölöskertek Királynője</u>	Königin der Weingärten - Muskat Szölöskertek Kizalyneja - Szölöskertek Kizalyneh - Rasaki ourgarias - Regina Villos - Reina de las Viñas - Reine des Vignes - I. Mathiasz 140 - Queen of the Vineyards - <u>Regina dei Vigneti</u>
Thompson Seedless and Mutations	
Valenci blanc	Valensi - Valency - Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro
Yapincak	

PART II: UN/ECE Recommendation for Table Grapes for a two-year trial period (November 2007).

- Dans la rubrique II.A Caractéristiques minimales, supprimer la phrase :

« Les grappes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. »

- Modifier l'actuelle section II.B de façon qu'elle se lise comme suit :

« B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Les grappes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Pour satisfaire à cette condition, le fruit doit avoir un indice de réfraction égal ou supérieur à :

- 14°Brix pour toutes les variétés sans pépins

- 13°Brix pour toutes les autres variétés.

En outre toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre/acidité de 18 :1. »

LES POMMES

La première Partie contient la Norme CEE-ONU révisée pour les pommes telle que adoptée par le Groupe de travail CEE-ONU des normes de qualité agricole à sa soixante et unième session (Genève, Suisse, octobre 2005).

La deuxième Partie contient les modifications, qui ont été adoptées par le Groupe de travail CEE-ONU des normes de qualité agricole à sa soixante et unième session, en tant que Recommandation de la CEE-ONU pour une période d'essai de deux ans (jusqu'à la prochaine session du Groupe de travail en 2007).

PARTIE I: Norme CEE-ONU pour les pommes

NORME CEE-ONU FFV-50

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

POMMES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica Borkh.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- entières
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes d'attaque de parasites
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, elles doivent avoir été soigneusement cueillies.

Le développement et l'état des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent:

- ~~– de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales⁺~~
- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

⁺ ~~En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji et des mutants de celle-ci 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.~~

B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Les pommes doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

Le développement et le stade de maturité des pommes, doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales².

Pour vérifier la conformité avec les caractéristiques minimales relatives à la maturité, différents paramètres peuvent être retenus (par exemple aspect morphologique, saveur, fermeté et indice de réfraction).

BC. Classification

Les pommes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) 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 variété³ et être pourvues d'un pédoncule intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

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.

ii) Catégorie I

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.

Elles 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:

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de développement
- un léger défaut de coloration
- de légers défauts d'épiderme qui 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 totale 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.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies³.

² En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji et des mutants de celle-ci 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.

³ Les critères de coloration et de roussissement ainsi qu'une liste non exhaustive des variétés figurent dans l'annexe à la présente norme.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

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

- défauts de forme
- défauts de développement
- défauts 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, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 1 cm²
 - 1,5 cm² au maximum pour des meurtrissures légères qui peuvent être légèrement décolorées.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Quand le calibre est déterminé par le diamètre, le ~~Un~~ diamètre minimal⁴ est exigé⁵ pour chaque catégorie ~~selon~~ est le ~~dispositif~~ suivant:

	Extra	I	II
Variétés à gros fruits ³	65 mm	60 mm	60 mm
Autres variétés	60 mm	55 mm	50 mm

Quand le calibre est déterminé par le poids, le poids minimal exigé pour chaque catégorie est le suivant:

	<u>Extra</u>	<u>I</u>	<u>II</u>
<u>Variétés à gros fruits</u>	<u>110 g</u>	<u>90 g</u>	<u>90 g</u>
<u>Autres variétés</u>	<u>90 g</u>	<u>80 g</u>	<u>70 g</u>

Afin de garantir un calibre homogène dans un colis, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:

Pour les fruits calibrés selon le diamètre, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée:

- à 5 mm pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées⁶,
- à 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage commercial⁷.

Pour les fruits calibrés selon le poids, la différence de poids entre les fruits d'un même colis sera limitée:

⁴ ~~La Communauté européenne et la Slovaquie ont 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.~~

⁵ ~~La Nouvelle Zélande, le Chili et l'Afrique du Sud estiment qu'il n'y a pas corrélation effective entre le calibre d'un fruit mesuré par son poids et l'exigence d'un diamètre minimal. La Nouvelle Zélande proposera d'inclure dans la norme des caractéristiques minimales distinctes pour le calibrage par le poids lorsque l'on disposera de données supplémentaires sur ce point et sur la question connexe des caractéristiques de la maturité.~~

⁶ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

⁷ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

- à 20 pour cent du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie «Extra» et pour ceux des catégories I et II présentés en couches rangées,
- à 25 pour cent du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage commercial.

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

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

5 pour cent en nombre ou en poids de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

10 pour cent en nombre ou en poids de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

10 pour cent en nombre ou en poids de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

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

- 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.

B. Tolérances de calibre

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 de moins que le diamètre minimal lorsque le calibre est déterminé par le diamètre;
- de 10 g de moins que le poids minimal lorsque le calibre est déterminé par le poids;

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 de moins que le diamètre minimal lorsque le calibre est déterminé par le diamètre;
- de 10 g de moins que le poids minimal lorsque le calibre est déterminé par le poids.».

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même état de maturité.

En outre, pour la catégorie «Extra», l'homogénéité de coloration est exigée.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

En ce qui concerne les préemballages de pommes d'un poids net non supérieur à 5 kg, l'homogénéité en ce qui concerne la variété et l'origine n'est pas exigée.

B. Conditionnement

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. En particulier, les préemballages d'un poids net supérieur à 3 kg seront assez rigides pour protéger convenablement le produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matières telles qu'ils ne puissent causer d'altérations externes ou internes aux produits. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

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

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁸ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ⁹ .

B. Nature du produit

– «Pommes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur

– Nom de la variété

Dans les cas où l'emballage commercial contient un mélange de pommes de variétés différentes, indiquer les noms de ces variétés.

C. Origine du produit

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

Dans les cas où le l'emballage commercial contient un mélange de pommes de variétés différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

⁸ Les emballages commerciaux ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent toujours être apposées sur l'emballage de transport qui les contient.

⁹ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Cependant, lorsqu'on utilise un code (identification symbolique), la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou les abréviations équivalentes) doit être indiquée à proximité immédiate de ce code.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- 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 minimal et maximal ou par le poids minimal et maximal;
- b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou le poids du plus petit fruit du colis, suivi des mots «et plus» ou d'une mention équivalente, ou, si cela est approprié, par le diamètre ou le poids du plus gros fruit du colis.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 2002¹⁰

Révisée 2003

¹⁰ Ce texte faisait partie d'une norme s'appliquant tant aux pommes qu'aux poires (FFV-01), publiée en 1960 et révisée en 1996 et en 2000. Une brochure interprétative en a été publiée par le Régime de l'OCDE.

ANNEXE

1. Critères de coloration concernant les pommes, groupes de coloration et codes

Groupe de coloration	A	B	C
	surface totale de coloration rouge caractéristique de la variété	surface totale de coloration mixte rouge caractéristique de la variété	surface totale de décoloration légèrement rouge, lavée ou striée, caractéristique de la variété
Catégorie Extra	3/4	1/2	1/3
Catégorie I	1/2	1/3	1/10
Catégorie II	1/4	1/10	–

2. Critères de roussissement pour les pommes

R = Variété pour laquelle le roussissement est une caractéristique épidermique et ne constitue pas un défaut s'il est conforme à l'aspect variétal typique.

En ce qui concerne les variétés énumérées dans la liste ci-après pour lesquelles la lettre «R» ne figure pas dans la colonne «Roussissement», le roussissement est admis dans les limites suivantes:

	Extra	I	II	Tolérance de la catégorie II
i) Taches brunâtres	Ne dépassant pas la cavité pédonculaire	Pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire	Pouvant dépasser la cavité pédonculaire ou pistillaire	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis
	Non rugueuses	Non rugueuses	Légèrement rugueuses	
ii) Roussissement		Maximum admis de la surface du fruit		
Réticulaire fin (ne contrastant pas fortement avec la coloration générale du fruit)	Légères traces isolées de roussissement n'affectant pas l'apparence générale du fruit ou du colis	1/5	1/2	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis
Dense	Sans	1/20	1/3	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis
Cumul (à l'exception des tâches brunâtres admises dans les conditions ci-dessus) En tout état de cause, le roussissement fin et le roussissement dense ne peuvent dépasser ensemble un maximum de:		1/5	1/2	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis

3. Critères de calibrage pour les pommes

L = Variété à gros fruits

Liste non exhaustive des variétés de pommes¹¹

Certaines des variétés énumérées dans la liste qui suit peuvent être commercialisées sous des noms dont on a demandé ou obtenu la protection de la marque commerciale dans un ou plusieurs pays. Les noms que l'ONU pense être des noms de variétés sont énumérés dans la première colonne. D'autres noms, sous lesquels l'Organisation pense que la variété est peut-être connue, figurent dans la deuxième colonne. Aucune de ces deux listes ne vise à comporter des marques commerciales. Certaines marques connues figurent dans la troisième colonne pour information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne doit pas être interprétée comme donnant autorisation ou permission d'utiliser ladite marque, une telle autorisation devant être donnée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de toute mention d'une marque dans la troisième colonne ne doit pas être interprétée comme indiquant qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété considérée¹².

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Синонимы/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russetting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
African Red		African Carmine TM	B		
Akane	Tohoku 3	Primerouge [®]	B		
Alborz Seedling			C		
Aldas			B		
Alice			B		
Alkmene	Early Windsor		C		
Alro			B		
Alwa			B		
Amasya			B		
Angold			C		L
Antej	Antei		B		L

¹¹ Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales. Les variétés à coloration rouge et/ou à gros fruits ainsi que celles qui présentent un roussissement caractéristique doivent être incorporées à la liste pour fournir des informations sur les caractéristiques variétales. La mise à jour de la liste peut être demandée par l'intermédiaire de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais.

¹² **Avertissement:**

- 1) Certains noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent indiquer des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou négociées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'ONU ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou du titulaire de la licence que celui-ci a accordée concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- 2) L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque commerciale ne figure dans les colonnes 1 et 2 du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement l'ONU (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque figure dans le tableau et de lui fournir un nom variétal ou générique approprié ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque commerciale valables concernant ladite variété. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit pas nécessaire d'obtenir du propriétaire un quelconque complément d'information. L'ONU ne prend pas position quant à la validité de telles marques commerciales ou des droits de tels propriétaires de marques ou de leurs licenciés.

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

Division du développement du commerce et du bois
Groupe des normes agricoles
Palais des Nations, 1211 Genève 10 (Suisse)
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Apollo	Beauty of Blackmoor		C		L
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18		C		L
Arlet			B	R	
Aroma			C		
Red coloured mutants of Aroma e. g. Amorosa			B		
Auksis			B		
Beacon			A		L
Belfort	Pella		B		
Belle de Boskoop and mutants				R	L
Belle fleur double					L
Belorusskoje Maĭnovoje	Belorusskoe Malinovie, Byelorusskoe Malinovie		B		
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B		
Blushed Golden					L
Bogatir	Bogatyr				L
Bohemia			B		L
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop		B	R	L
Braeburn			B		L
Red coloured mutants of Braeburn e. g. Hidala Joburn		Hillwell ® Aurora™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A A A		L L L
Lochbuie Red Braeburn			A		L
Mahana Red		Redfield ®	A		L
Mariri Red		Eve™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Redfield		Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Royal Braeburn			A		L

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel				L
Brettacher Sämling					L
Calvilles, Groupe des					L
Cardinal			B		
Carola	Kalco		C		L
Caudle		Cameo™	B		
Charden					L
Charles Ross					L
Civni		Rubens®	B		
Coromandel Red	Corodel		A		
Cortland			B		L
Cox's Orange Pippin and mutants	Cox orange		C	R	
Red coloured mutants of Cox's Orange Pippin e. g. Cherry Cox			B	R	
			B	R	
Crimson Bramley					L
Cripps Pink		Pink Lady®	C		
Cripps Red		Sundowner™	C ¹³		
Dalinbel			B		
Delblush		Tentation®			L
Delcorf and mutants e. g. Dalili Monidel		Delbarestivale®	C		L
		Ambassy®	C		L
			C		L
Delgollune		Delbard Jubilé®	B		L
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious		B		
Deljeni		Primgold®			L
Delikates			B		
Delor			C		L
Discovery			C		
Doč Melbi	Doch Melbi		C		L
Dunn's Seedling				R	

¹³ With minimum 20% for Class I and Class II. /
Avec un minimum de 20 % pour les catégories I et II./
Минимум 20% для первого и второго сортов.

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Dykman's Zoet			C		
Egremont Russet				R	
Elan					L
Elise	Red Delight	Roblos ®	A		L
Ellison's orange	Ellison		C		L
Elstar and mutants e. g. Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		Elton™	C C C C		
Red coloured mutants of Elstar e. g. Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		Red Elswout™ Elista™ Elnica™	B B B B B		
Empire			A		
Falstaff			C		
Fiesta	Red Pippin		C		
Florina		Querina ®	B		L
Forele			B		
Fortune				R	
Fuji and mutants			B		L
Gala			C		
Red coloured mutants of Gala e. g. Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		Brookfield ® Mondial Gala ® Gala Must ® Royal Gala ®	A A A A A A A A		
Garcia					L
Ginger Gold					L
Gloster			B		L
Goldbohemia					L
Golden Delicious and mutants					L

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Golden Russet				R	
Golden Supreme	Gradigold, Golden Extreme				L
Goldrush	Coop 38				L
Goldstar					L
Granny Smith					L
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		B		L
Gravensteiner	Gravenstein				L
Greensleeves					L
Holsteiner Cox and mutants	Holstein			R	
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		C	R	
Honeycrisp		Honeycrunch ®	C		L
Honey gold					L
Horneburger					L
Howgate Wonder	Manga				L
Idared			B		L
Iedzēnu			B		L
Ilga			B		L
Ingrid Marie			B	R	
Iron		Demir Apple	C	R	L
Isbranica			C		
Jacob Fisher					L
Jacques Lebel					L
Jamba			C		L
James Grieve and mutants					L
James Grieve rouge		Red James Grieve	B		L
Jarka			C		L
Jerseymac			B		
Jester					L

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Jonagold ¹⁴ and mutants e. g. Crowngold Daligo Daliguy Dalijean Jonagold 2000 Jonabel Jonabres King Jonagold New Jonagold Novajo Schneica Wilmuta	Jonasty Jonamel Excel Fukushima Veulemanns Jonica		C C C C C C C C C C C C C		L L L L L L L L L L L L L
Jonagored and similar coloured mutants of Jonagold e. g. Decosta Jomured Jonagold Boerekamp Jomar Jonagored Supra Jonaveld Primo Romagold Rubinstar Red Jonaprince	Van de Poel Surkijn	Early Queen ® Marnica ® First Red ® Wilton's ®, Red Prince ®	A A A A A A A A A A A A		L L L L L L L L L L L L
Jonalord			C		
Jonathan			B		
Julia			B		
Jupiter					L
Karmijn de Sonnville			C	R	L
Katja	Katy		B		
Kent				R	
Kidd's Orange Red			C	R	

¹⁴ However, for the variety Jonagold at least one-tenth of the surface of the fruit in Class II must be striped with red colouring./
 Toutefois, pour la variété Jonagold de la catégorie II, au moins 1/10 de la surface du fruit doit être de coloration rouge striée./
 Однако у разновидности Jonagold по меньшей мере 1/10 поверхности плода второго сорта должна иметь полосы красного цвета.

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Kim			B		
Koit			C		
Koričnoje Novoje	Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe		C		L
Kovaļenkovskoje			B		
Krameri Tuvioun			B		
Kukikovskoje			B		
Lady Williams			B		L
Lane's Prince Albert					L
Laxton's Superb			C	R	
Ligol			B		L
Lobo			B		
Lodel			A		
Lord Lambourne			C		
Maigold			B		
McIntosh			B		
Meelis			B		L
Melba			C		
Melodie			B		L
Melrose			C		L
Meridian			C		
Moonglo			C		
Morgenduft	Imperatore		B		L
Mutsu		Crispin ®			L
Noris			B		
Normanda			C		L
Nueva Europa			C		
Nueva Orleans			B		L
Odin			B		
Ontario			B		L
Orlik			B		
Orlovskoje polosatoje			C		
Ozark Gold					L
Paula Red			B		
Pero de Cirio					L
Piglos			B		L
Pikant			B		L
Pikkolo			C		
Pilot			C		
Pimona			C		

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Pinova		Corail ®	C		
Pirella		Pirol ®	B		L
Piros			C		L
Prima			B		L
Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A		
Rafzubin		RubINETTE ®	C		
Rajka			B		
Rambour d'hiver					L
Rambour Franc			B		
Reanda			B		L
Rebella			C		L
Red Delicious and mutants e. g.	Early Red One Oregon Spur Delicious		A		L
Erovan			A		L
Fortuna Delicious			A		L
Oregon			A		L
Otago			A		L
Red Chief			A		L
Red King			A		L
Red Spur			A		L
Red York			A		L
Richared			A		L
Royal Red			A		L
Shotwell			A		L
Delicious					
Stark Delicious			A		L
Starking			A		L
Starkrimson			A		L
Starkspur			A		L
Topred	A	L			
Well Spur	A	L			
Red Dougherty			A		
Red Rome			A		
Redkroft			A		
Regal			A		
Regina			B		L
Reglindis			C		L
Reine des Reinettes	Gold Parmoné, Goldparmäne		C		
Reineta Encarnada			B		
Reinette Rouge du Canada			B		L
Reinette de Orléans					L

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette			R	L
Reinette de France					L
Reinette de Landsberg					L
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette			R	L
Relinda			C		
Remo			B		
Renora			B		L
Resi			B		
Resista					L
Retina			B		L
Rewena			B		L
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina		A		
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome		B		
Rosana			B		L
Royal Beaut			A		L
Rubin (Czech cultivar)			C		L
Rubin (Kazakhstan cultivar)			B		L
Rubinola			B		L
Rudens Svītrainais	Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svitrotais, Streifling, Streifling Herbst, Sügisjoonik, Syysjuovikas and numerous others		C		L
Saltanat			B		
Sciearly		Pacific Beauty [™]	A		
Scifresh		Jazz [™]	B		
Sciglo		Southern Snap [™]	A		
Sciray	GS48		A		

Variety/ Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Tradenames/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Scired		Pacific Queen™	A	R	
Sciros		Pacific Rose™	A		L
Selena			B		L
Shampion			B		L
Sidrunkollane Talioun					L
Sinap Orlovskij					L
Snygold	Earlygold				L
Sommerregent			C		
Spartan			A		
Splendour			A		
St. Edmunds Pippin				R	
Starks' s Earliest			C		
Štaris	Staris		A		
Sturmer Pippin				R	
Summerred			B		
Sügisdessert			C		L
Sunrise			A		
Sunset				R	
Suntan				R	L
Sweet Caroline			C		L
Talvenauding			B	R	
Tellisaare			B		
Tiina	Tina		C		L
Topaz			B		
Tydeman' s Early Worcester	Tydeman' s Early		B		L
Veteran			B		
Vista Bella	Bellavista		B		
Wealthy			B		
Worcester Pearmain			B		
York			B		
Zaiļijskoje	Zailiyskoe		B		
Žigulovskoje	Zhigulevskoe		C		L

PARTIE II: Recommandation CEE-ONU pour les pommes pour une période d'essai de deux ans

Le présent texte est à l'essai jusqu'en novembre 2007. Les éléments ajoutés au texte actuel ont été soulignés et les éléments supprimés ont été rayés.

Modifier le dernier paragraphe de la rubrique Caractéristiques minimales relatives à la maturité de façon qui'il se lise comme suit :

Pour vérifier la conformité avec les caractéristiques minimales relatives à la maturité, différents paramètres peuvent être retenus (par exemple aspect morphologique, saveur, fermeté et indice de réfraction), et, si l'indice de réfraction de la chair est mesuré, il doit être égal ou supérieur à 9°Brix. Pour les variétés Annuncar, Cripps Pink, Fuji, Golden Delicious, Pinova, Rafzubex, Rafzubin et leurs mutants, la valeur peut être égale ou supérieure à 10°Brix.