



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

16^{ème} session

Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

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 CEE/ONU examine actuellement la révision de la Norme Codex pour les avocats et examinera également la conversion éventuelle de la norme Codex régionale européenne pour les champignons frais Chanterelles, le Secrétariat du Codex, en conformité avec la recommandation du Comité exécutif, a joint à la présente documenter les normes CEE-ONU pour les avocats et les chanterelles, pour examen par le Comité lors de l'examen de ces questions en vertu de l'ordre du jour pertinent. En outre, la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais est joint pour examen par le Comité lors de l'examen du Projet de présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

¹ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Section IV, Organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius, 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.

CX/FFV 11/16/4

NORME CEE-ONU FFV-55

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHANTERELLES

ÉDITION 2010



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2010

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les chanterelles a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/9, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-55 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de la famille des chanterelles

I. Définition du produit¹

La présente norme vise les carpophores (organes de fructification) de champignons comestibles des espèces des genres *Cantharellus* et *Craterellus*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des chanterelles destinées à la transformation industrielle.

Une liste non-exhaustive des chanterelles commercialisées figure ci-après.

A. Genre *Cantharellus*

<i>Espèce</i>	<i>Nom commun</i>	<i>Type commercial</i>
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.) Sacc.	Chanterelle améthyste	Girolle
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Girolle	Girolle
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P,D,Orton	Chanterelle ferrugineuse	Girolle
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	Girolle d'Amérique	Girolle
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	Girolle du Midi	Girolle
<i>Cantharellus subpruinatus</i> Eyssart. & Buyck	Girolle prulineuse	Girolle
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	Chanterelle cendrée	Girolle

2. Genre *Craterellus*

<i>Espèce</i>	<i>Nom commun</i>	<i>Type commercial</i>
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Schaeff.) Quél.	Chanterelle en tube, Chanterelle jaune	Chanterelle
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	Trompette-des-morts	Trompette

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

¹ Toutes les informations concernant les noms latins proviennent de la base de données Index Fungorum, voir www.indexfungorum.org.

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières, le pied doit être attaché au chapeau; le bout terreux peut être coupé;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Positivement reconnaissables;
- Fermes;
- 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.

Le développement et l'état des chanterelles 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. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les chanterelles classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles 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 chanterelles classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce.

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 légères altérations superficielles;
- De légers défauts de coloration;
- De légères attaques de parasites.

iii) **Catégorie II**

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

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

- Des altérations superficielles;
- Des défauts de coloration;
- Des attaques de parasites;
- Des altérations, y compris dues aux parties altérées enlevées.

III. **Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum du chapeau et par la hauteur.

Le calibre minimum des chanterelles est de 1 cm de hauteur.

L'exigence concernant l'homogénéité du calibre est facultative. Si les chanterelles sont calibrées, la fourchette de calibre pour les chapeaux d'un même emballage ne doit pas dépasser 5 cm.

IV. **Dispositions concernant les tolérances**

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances de qualité**

i) **Catégorie Extra**

Une tolérance de 5 % au total, en poids, de chanterelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) **Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de chanterelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celle de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

En outre, tolérance de 5 %, en poids, de chanterelles dont une partie est enlevée.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de chanterelles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibre): une tolérance totale de 10 %, en poids, de chanterelles ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des chanterelles de même origine, qualité, espèce et calibre (en cas de calibre).

Cependant, un mélange de chanterelles dont les espèces sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant qu'il existe une séparation (présence de compartiments par exemple) entre chaque espèce et qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur origine et calibre (en cas de calibre).

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

B. Nature du produit

- Nom commun, par exemple « Chanterelles jaunes », « Trompettes-de-mort ». Dans le cas d'un mélange de chanterelles d'espèces nettement différentes, noms des espèces différentes;
- Type commercial (facultatif);
- Nom botanique de l'espèce. Dans le cas d'un mélange de chanterelles d'espèces nettement différentes, noms botaniques des espèces différentes.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale des espèces présentées;

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de chanterelles de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau en cm;

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de chanterelles de différents calibres, chaque calibre est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2009

Dernière révision en 2010

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 « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

CX/FFV 11/16/4

NORME CEE-ONU FFV-42

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AVOCATS

ÉDITION 2010



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2010

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les avocats a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/4, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-cinquième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-42 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des avocats

I. Définition du produit

La présente norme vise les avocats des variétés (cultivars) issues de *Persea americana* Mill. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exempts de dommages causés par une température basse;
- Pourvus d'un pédoncule de 10 mm de long au maximum et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque le point d'attache pédonculaire du fruit est sec et intact;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères¹.

¹ L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur.

Le développement et l'état des avocats 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 relatives à la maturité

Les avocats doivent avoir atteint un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme.

Les fruits doivent avoir une teneur minimale en matière sèche, mesurée par séchage à un poids constant de:

- 21 % pour la variété « Hass »;
- 20 % pour les variétés « Fuerte », « Pinkerton », « Reed » et « Edranol »;
- 19 % pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises qui peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

Les fruits mûrs doivent être exempts d'amertume.

C. Classification

Les avocats font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles 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. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

ii) Catégorie I

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

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:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil, à condition qu'ils ne soient pas de nature progressive; leur surface totale ne doit pas dépasser 4 cm².

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

iii) Catégorie II

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

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

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- Des défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil, à condition qu'ils ne soient pas de nature progressive; leur surface totale ne doit pas dépasser 6 cm².

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids ou le nombre des fruits.

Le poids minimal des avocats est de 123 g, sauf pour les « Hass », dont le poids minimal est de 80 g, et pour les variétés antillaises, dont le poids minimal est de 170 g.

Afin de garantir un calibre homogène pour les produits d'un même emballage, les dispositions suivantes doivent être appliquées:

a) Pour les variétés antillaises

Le poids du plus petit fruit ne doit pas être inférieur à 75 % du poids du plus gros fruit dans le même emballage.

b) Pour les autres variétés, l'échelle ci-après s'applique:

<i>Code de calibre</i>	<i>Échelle des poids (en grammes)</i>
4	781 à 1 220
6	576 à 780
8	456 à 576
10	364 à 462
12	300 à 371
14	258 à 313
16	227 à 274
18	203 à 243
20	184 à 217
22	165 à 196
24	151 à 175
26	144 à 157
28	134 à 147
30	123 à 137
S*	80 à 123 (variété « Hass » exclusivement)

* La différence entre le plus petit et le plus gros fruit d'un même emballage ne doit pas dépasser 25 g.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété, qualité, coloration² et calibre.

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

B. Conditionnement

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

² Un changement de couleur des fruits dans les variétés à peau sombre n'est pas considéré comme un défaut, mais la coloration des fruits dans chaque emballage doit être uniforme au point d'expédition.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁴.

B. Nature du produit

- « Avocats » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- « Avocats antillais/de Floride », ou dénomination équivalente, le cas échéant;
- Nom de la variété.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal ou par le nombre;
- Numéro de code de l'échelle de calibres et nombre de fruits s'il est différent du numéro de code ou, éventuellement, numéro de code de l'échelle de calibres et poids net du colis.

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ 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 « emballleur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1986

Dernière révision en 2010

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.

NORME-CADRE POUR LES NORMES CEE-ONU RELATIVES AUX FRUITS ET LÉGUMES FRAIS 2010

La présente édition de la norme-cadre a été révisée et adoptée par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-sixième session.



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2010

NORME-CADRE POUR LES NORMES CEE-ONU

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des fruits et légumes frais

Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

{Texte}: Explication concernant l'utilisation de la norme-cadre. Elle n'apparaît pas dans les normes.

<Texte>: Dispositions optionnelles ou dispositions pour lesquelles il existe plusieurs variantes selon le produit.

NORME CEE-ONU FFV – {code du produit}

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des {nom du produit}

I. Définition du produit

La présente norme vise les {nom du produit} des variétés (cultivars) issues de {référence botanique latine en caractères italiques, suivie le cas échéant du nom de l'auteur}, destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle.

{Selon le Code international de nomenclature botanique, tout nom d'un taxon appartenant à un rang inférieur à l'espèce (e.g. sous-espèce, variété, forme) doit être suivi seulement du nom de l'auteur du rang le plus bas. Exemple: *Apium graveolens* L. mais *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sans la lettre L. après *Apium graveolens*.)}

{Des prescriptions complémentaires relatives à la définition du produit peuvent être incluses dans cette rubrique.}

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- <Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra»,> de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les *{nom du produit}* doivent être:

- Entiers (entières) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition};
- Sains (saines); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts (exemptes) de toute matière étrangère visible {en ce qui concerne les traces de terre, selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition};
- Pratiquement exempts (exemptes) de parasites;
<Exempts (exemptes) d'attaques de parasites qui altèrent la chair>;
- <Pratiquement exempts (exemptes) d'attaques de parasites>;
- Exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale;
- Exempts (exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères.

{Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}

<Les produits doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante, compte tenu de leur nature.>

Le développement et l'état des *{nom du produit}* 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 relatives à la maturité

{À élaborer selon le produit.}

C. Classification

Les *{nom du produit}* font l'objet d'une classification en deux ou trois catégories définies ci-après¹.

i) Catégorie «Extra»

Les *{nom du produit}* classés (classées) dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils (elles) doivent être:

.....
.....

¹ Dans le cas des normes pour lesquelles il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent.

.....
{Prescriptions, selon la nature du produit.}

Ils (elles) ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles 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 *{nom du produit}* classés (classées) dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils (elles) doivent être:

.....
.....
.....

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

Ils (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;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme.

.....
.....
.....

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit.}

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les *{nom du produit}* qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils (elles) doivent être:

.....
.....
.....

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- Des défauts de l'épiderme.

.....
.....
.....

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit.}

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par {le diamètre, la longueur, le poids, la circonférence, selon la nature du produit}.

Le calibre minimum est de....

<Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage² ne doit pas dépasser>

<Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les {*nom du produit*, la variété, le type commercial ou la catégorie selon la nature du produit}.>

{Ajouter des dispositions relatives aux calibres minimaux et maximaux et aux fourchettes de calibre selon la nature du produit, la variété, le type commercial et éventuellement la catégorie.}

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie «Extra»

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de {*nom du produit*} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de {*nom du produit*} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

² {Définitions: Le terme «emballage» est utilisé pour désigner les colis, les emballages de vente et les préemballages.

Colis est une partie individualisée d'un lot par l'emballage et son contenu. L'emballage du colis est conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter les dommages liés à leur manipulation physique et au transport. Le colis peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas des colis.

Emballages de vente sont des parties individualisées d'un lot par l'emballage et son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.}

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de *{nom du produit}* ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories {des dispositions différentes peuvent néanmoins être prévues en fonction du produit et de la catégorie}: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de *{nom du produit}* ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

{Prescriptions éventuelles concernant les écarts limites admissibles pour les produits calibrés ou non.}

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage² <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit être homogène et ne comporter que des *{nom du produit}* de même origine, qualité et calibre <en cas de calibrage>.

{Selon la nature du produit, les normes individuelles peuvent en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial.}

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

.....
.....
.....

<Cependant, un mélange de *{nom du produit}* dont les <espèces> <variétés> <types commerciaux> <couleurs> sont nettement différentes peut être emballé dans un <emballage> <emballage de vente>, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>

{Si des caractéristiques particulières, y compris des limites de poids net pour les emballages de vente, sont nécessaires, elles peuvent être ajoutées dans les normes individuelles.}

La partie apparente du contenu de l'emballage² <(ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport)> doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les *{nom du produit}* doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage² doivent être propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages² <(ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport)> doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

<Pour les *{nom du produit}* expédiés (expédiées) en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin.>

A. Identification

Emballer et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁴.

B. Nature du produit

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- <Nom de la variété>
- <Nom de la variété (facultatif)>
- <Nom de la variété. Dans le cas où un mélange de *{nom du produit}* de variétés <espèces> nettement différentes, noms des différentes variétés <espèces>.>
- <«Mélange de *{nom du produit}*», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de *{nom du produit}* de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués (ées).>.

{Ajouter le nom du type commercial, selon la nature du produit.}

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ 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 « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- <Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {*nom du produit*} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>
- <Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de {*nom du produit*} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.>

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
 - Calibre (en cas de calibrage)
- {Ajouter d'autres indications éventuelles, selon la nature du produit.}

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

{Selon la nature du produit, une liste de variétés peut être incorporée à la norme en tant qu'annexe.}

Annexe I

Liste <non-exhaustive> <exhaustive> des variétés de {nom du produit}

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante⁶.

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

{Lorsqu'elle ne comporte qu'un très petit nombre de marques, la liste de variétés peut être présentée comme suit (les marques étant mentionnées dans des notes de bas de page).}

⁶ Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées 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.

L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque 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 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 valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. 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 ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

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

Annexe II

Liste <non-exhaustive> <exhaustive> des variétés de {nom du produit}

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante⁷.

Variétés	Synonymes	{Autres informations, selon le produit}
Variété «xyz» ⁸		

Adoptée en 1985

Dernière révision en 2010

⁷ Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées 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.

L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes 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 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 valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. 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 ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

⁸ La marque exclusive {faire figurer ici la dénomination commerciale suivie des lettres TM ou ®} ne peut être employée pour la commercialisation des fruits de la variété considérée qu'avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

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