



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dix-neuvième session

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique, 5 – 9 octobre 2015

NORMES CEE-ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

GÉNÉRALITÉS

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. En outre, les normes du Codex pour les fruits et les légumes frais sont à l'heure actuelle présentées en association avec la norme cadre de la CEE-ONU et le Plan de présentation des normes Codex de produits par lequel le Comité a « *souligné qu'il s'en tiendrait à la décision antérieure de la Commission, à savoir respecter le Plan de présentation de la CEE-ONU pour les critères de qualité stipulés dans les normes Codex et conserver la présentation du Codex pour les questions non directement liées à la qualité marchande du produit* ». ⁵
6. Comme le Comité examine actuellement un projet de Norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais, en plus de nouvelles normes pour les aubergines, l'ail, les kiwis et les pommes de terre, la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais et les normes de la CEE-ONU pour les aubergines, l'ail, les kiwis et les pommes de terre sont joints pour examen par le Comité lorsque le CCFFV examine les documents pertinentes aux points 3, 4, 5, 6 et 8.

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.org/

² ALINORM 97/3, par. 15.

³ ALINORM 99/4, par. 19.

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

⁵ ALINORM 93/35, par. 15 et 19.

NORME CEE-ONU FFV-05
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AUBERGINES

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 aubergines a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.37, 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-05 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des aubergines

I. Définition du produit

La présente norme vise les aubergines des variétés (cultivars) issues du *Solanum melongena* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des aubergines destinées à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue:

- Les aubergines de forme allongée;
- Les aubergines de forme globulaire.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les aubergines 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;
- 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 aubergines 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 toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- D'aspect frais;
- Fermes;
- Parvenues à un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines;
- Munies d'un calice et d'un pédoncule, qui peuvent être légèrement endommagés;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des aubergines 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 aubergines font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être pratiquement exemptes de brûlures de soleil.

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 mais pas verdâtre en cas des variétés violettes;
- De légères défauts de l'épiderme y inclus de légères meurtrissures et/ou légères blessures cicatrisées à condition que la surface totale ne dépasse pas 3 cm².

ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les aubergines qui ne peuvent être classées dans la catégorie I 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 défauts de forme;
- Des défauts de coloration mais pas verdâtre en cas des variétés violettes;
- De légères brûlures de soleil d'une surface totale ne dépassant pas 4 cm²;
- Des défauts de l'épiderme y inclus de légères meurtrissures, de légères blessures cicatrisées et/ou de légères brûlures de soleil à condition que la surface totale ne dépasse pas 4 cm².

III. **Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé:

- Soit par le diamètre maximal de la section équatoriale à l'axe longitudinal;
- Soit par le poids.
- 40 mm pour les aubergines de forme allongée;
- 70 mm pour les aubergines de forme globulaire.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- a) Dans le cas de calibrage au diamètre
 - 20 mm pour les aubergines de forme allongée;
 - 25 mm pour les aubergines de forme globulaire.
- b) Dans le cas de calibrage au poids
 - 75 g pour les aubergines entre 100 et 300g;
 - 100 g pour les aubergines entre 300 et 500 g;
 - 250 g pour les aubergines au-dessus de 500 g.

Une homogénéité de calibre est obligatoire pour la catégorie I.

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 I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aubergines 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.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aubergines 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 calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aubergines 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 aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même état de développement et de coloration.

Les aubergines de forme allongée contenues dans un même emballage doivent être de longueur suffisamment uniforme.

Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux et/ou de couleurs sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considérés, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les aubergines 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 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 emballage¹ 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:

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 nationale².

B. Nature du produit

- « Aubergines » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété (facultatif);
- « Mélange d'aubergines », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'aubergines de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différentes. 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.

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents d'aubergines 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) exprimé:
 - Par les diamètres minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le diamètre;
 - Par les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1970

Dernière révision en 2010

² 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.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

NORME CEE-ONU FFV-18
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AULX

ÉDITION 2011



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2011

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 aulx a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2011/12, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-septième 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-18 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des aulx

Présenté par le secrétariat

I. Définition du produit

La présente norme vise les aulx des variétés (cultivars) issues d'*Allium sativum* var. *sativum* L. destinés à être livrés à l'état frais¹, demi-sec² ou sec³ au consommateur, à l'exclusion des aulx verts à feuilles entières et n'ayant pas encore développés des caïeux et des aulx destinés à la transformation industrielle.

Les bulbes d'aulx peuvent être constituées de plusieurs ou d'un seul caïeux («aulx monobulbes»).

II. Dispositions concernant la qualité

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

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 bulbes 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 toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Fermes;
- Exempts de dommages causés par le gel ou le soleil;
- Exempts de germes extérieurement visibles;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères⁴.

Lorsque les aulx secs sont taillés, la longueur de la tige ne doit pas être supérieure à 3 cm.

Le développement et l'état des aulx 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.

¹ Par «ail frais» on entend le produit dont la tige est «verte» et dont la pellicule extérieure du bulbe est encore à l'état frais.

² Par «ail demi-sec», on entend le produit frais dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.

³ Par «ail sec», on entend le produit frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.

⁴ Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur et à la saveur spécifiques provoqués par le fumage.

B. Classification

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

i) Catégorie «Extra»

Les aulx classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les bulbes doivent être:

- Entiers;
- De forme régulière;
- Bien nettoyés;

Les caïeux doivent être serrés.

Les racines doivent être coupées au ras du bulbe dans le cas des aulx secs.

Les aulx 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 aulx classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les bulbes doivent être:

- Entiers;
- De forme relativement régulière.

Les caïeux doivent être raisonnablement serrés.

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:

- Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les aulx 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 déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ou l'absence de certaines parties de cette pellicule;
- Des lésions cicatrisées;
- De légères meurtrissures;
- Une forme irrégulière;
- L'absence de trois caïeux au maximum.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le diamètre minimal est fixé à:

- 45 mm pour les aulx de la catégorie «Extra»;
- 30 mm pour les aulx des catégories I et II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre inférieur à 40 mm;
- 20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 40 mm.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À 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'aulx ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, 0,5 % au plus 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'aulx 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.

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 1 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aulx 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.

En plus de cette tolérance, un maximum de 5 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en poids, d'aulx 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 aulx de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

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

B. Conditionnement

Les aulx doivent être conditionnés 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 emballage⁵ 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 nationale⁶.

B. Nature du produit

- Ail « frais », « demi-sec », « sec » ou « monobulbe » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Type commercial (« Ail blanc », « Ail rose », etc.);
- « Fumé », le cas échéant.

C. Origine du produit

Pays d'origine⁷ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal des bulbes.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 1966

Dernière révision en 2011

⁵ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁶ 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), 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.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

NORME CEE-ONU FFV-46
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

KIWIS

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 kiwis a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/12, 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-46 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kiwis

I. Définition du produit

La présente norme vise les kiwis (dénommés également *Actinidia*) des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch. et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang et A. R. Ferguson, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kiwis 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 kiwis doivent être:

- Entiers (mais sans pédoncule);
- Sains; sont exclus les fruits 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;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau;
- Biens formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

- De supporter un transport et une manutention;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Afin de satisfaire à cette exigence, les fruits doivent avoir atteint au moment de leur conditionnement un degré de maturité d'au moins 6,2 °Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devrait atteindre 9,5 °Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

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

Ils doivent être fermes et la chair doit être parfaitement saine.

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 rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

ii) **Catégorie I**

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

Ils doivent être fermes et la chair doit être parfaitement saine.

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 (mais exempt de renflements ou de malformation);
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm²;
- Une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

iii) **Catégorie II**

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

Les fruits doivent être raisonnablement fermes et la chair ne doit pas présenter de sérieux défauts.

Les fruits 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;
- Défauts de l'épiderme tels que petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel/érafilé à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm²;
- Plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance;
- Légères meurtrissures.

III. **Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

Le poids minimal est de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la catégorie I et de 65 g pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g;
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g;
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À 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 totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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 totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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 totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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, de kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

Toutefois, les kiwis ne doivent pas avoir un poids inférieur à 85 g en catégorie « Extra », à 67 g en catégorie I et à 62 g en catégorie II.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les kiwis doivent être conditionnés 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 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 emballage¹ 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 nationale².

B. Nature du produit

- « Kiwis » et/ou « Actinidia » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal des fruits;
- Nombre de fruits (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1988

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.

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur 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.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

NORME CEE-ONU FFV-52
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

**POMMES DE TERRE PRIMEURS ET
POMMES DE TERRE DE CONSERVATION**

ÉDITION 2011



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2011

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 des pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/8, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-septième 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-52 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation

Présenté par le secrétariat

I. Définition du produit

La présente norme vise les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes de terre primeurs et des pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle.

Les pommes de terre primeurs sont obtenues à partir de variétés précoces et/ou récoltées au début de la saison dans le pays d'origine. Par pommes de terre primeurs, on désigne des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, commercialisées immédiatement après l'arrachage, et dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation 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;
- 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

- a) Sous réserve des tolérances admises, les tubercules doivent être:
- D'aspect normal pour la variété considérée selon la zone de production;
 - Entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité;
 - Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - Pratiquement propres;
 - Fermes;
 - Exempts de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que:
 - Taches brunes dues à la chaleur;
 - Crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur;
 - Coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;
 - Déformations graves;
 - Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur dans le cas des pommes de terre de conservation;

- Taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes;
- Gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre de conservation;
- Gale commune superficielle; les taches de gale commune ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule;
- Dégâts dus au gel ou à la réfrigération;
- Exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment «ressuyés» après un lavage éventuel;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Dans le cas des pommes de terre primeurs, le manque partiel de peau n'est pas considéré comme un défaut. Les pommes de terre de conservation doivent être à peau bien formée, c'est-à-dire que la peau doit avoir achevé son développement, être parvenue à maturité et couvrir toute la surface du tubercule.

Dans le cas des pommes de terre primeurs, aucune germination n'est admise. Les pommes de terre de conservation doivent être pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long.

Le développement et l'état des pommes de terre primeurs et des pommes de terre de conservation 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) Chaque emballage ou lot doit être exempt de déchets, c'est-à-dire terre adhérente ou non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre du tubercule est déterminé à la maille carrée.

Les tubercules doivent avoir:

- Un calibre minimal tel qu'ils ne puissent passer au travers d'une maille carrée de:
 - 28 mm x 28 mm pour les pommes de terre primeurs;
 - 35 mm x 35 mm pour les pommes de terre de conservation;
 - 30 mm x 30 mm pour les pommes de terre de conservation des variétés longues comme définies ci-après;
- Un calibre maximal tel qu'ils puissent passer au travers d'une maille carrée de 80 mm x 80 mm ou, pour les variétés longues, de 75 mm x 75 mm.

Les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation dépassant le calibre maximal sont admises à condition que l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne dépasse pas 30 mm et qu'elles soient commercialisées sous une dénomination spécifique.

Les tubercules d'un calibre compris entre 18 mm et 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination de «grenaille» ou sous une dénomination équivalente.

L'homogénéité de calibre n'est pas obligatoire. Toutefois, dans les emballages de vente d'un poids net maximal de 5 kg, l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne doit pas dépasser 30 mm.

Une variété est considérée comme longue si elle est indiquée comme longue ou ovale longue dans la liste des variétés du pays où elle a été obtenue.

Les exigences en ce qui concerne le calibre ne s'appliquent pas aux variétés longues de forme irrégulière (par exemple Stella, Ratte ou Pink Fir Apple).

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 minimales.

A. Tolérances de qualité

a) Les tubercules non conformes aux caractéristiques minimales sont admis:

- 4 pour cent en poids dans le cas des pommes de terre primeurs;
- 6 pour cent en poids dans le cas des pommes de terre de conservation.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, un maximum de 1 pour cent en poids de tubercules atteints de pourriture sèche ou humide est admis.

b) En outre, il est admis:

- 1 pour cent en poids de déchets dans le cas des pommes de terre primeurs;
- 2 pour cent en poids de déchets, dont 1 pour cent au maximum de terre adhérente, dans le cas des pommes de terre de conservation.

B. Tolérances de calibre

Une tolérance de 10 pour cent, en poids de tubercules, ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

C. Tolérances pour d'autres variétés

2 pour cent, en poids de tubercules, de variétés différentes est admis.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (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 pommes de terre primeurs ou des pommes de terre de conservation de même origine, variété, qualité, couleur de l'épiderme, couleur de la chair et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit ainsi qu'une aération adéquate.

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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Dans le cas des pommes de terre primeurs, l'emploi de matériaux spéciaux (tourbe par exemple) est parfois autorisé pour assurer une meilleure conservation des tubercules lors des transports à longue distance¹.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

¹ L'emploi de certains matériaux d'emballage (tourbe par exemple) n'est pas autorisé dans certains pays.

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, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur.

Pour les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation expédiées en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

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.

B. Nature du produit

- «Pommes de terre primeurs», «pommes de terre nouvelles» ou dénomination équivalente, ou «pommes de terre de conservation» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété;
- Dénomination spécifique pour les pommes de terre primeurs ou les pommes de terre de conservation dépassant le calibre maximal, le cas échéant;
- «Grenaille» ou une dénomination équivalente, le cas échéant.

C. Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le calibre minimal suivi des mots «et plus» ou le calibre minimal et le calibre maximal;
- Indications facultatives: couleur de la chair (jaune ou blanche, par exemple), couleur de la peau, forme du tubercule (rond ou long), et type de chair à la cuisson (farineuse ou ferme, par exemple).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961

Dernière révision en 2011

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative 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.

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

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), 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.

**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:

.....

 {Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

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

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 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 d'un mélange de {*nom du produit*} de variétés <espèces> nettement différentes, les 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 « emballeur 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}

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

{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).}

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