

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 2 c) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/4
Mai 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dixième session

Mexico (Mexique), 10-14 juin 2002

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 la normalisation des produits périssables 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 du Codex à sa quarante-troisième session (Genève, Suisse, 4-7 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 (Rome, Italie, 24-25 juin 1999), le Comité exécutif a souligné la nécessité pour les deux parties d'échanger des informations tout en reconnaissant qu'il importait d'harmoniser les normes pour ces produits et de parvenir au consensus le plus large possible sur toutes les normes internationales.³
4. La Commission du Codex Alimentarius a également souligné la nécessité pour le Comité du Codex pour les fruits et légumes frais de coopérer et de coordonner ses travaux avec la CEE/ONU en vue d'élaborer des normes harmonisées et d'éviter les doubles emplois. Tout en permettant d'éviter tout chevauchement d'activité inutile, la collaboration serait profitable tant au Codex qu'à la CEE/ONU, puisqu'elle permettrait à la Commission d'utiliser les normes de la CEE/ONU comme point de départ pour élaborer les normes Codex et ce faisant, d'assurer la reconnaissance internationale des normes de la CEE/ONU.⁴
5. Étant donné que le CCFFV examine actuellement des projets de normes Codex pour les oranges et des avant-projets de normes Codex pour les pommes, les raisins de table et les tomates et qu'il met définitivement au point les sections relatives au calibrage (limes, pamplemousses et pomelos) des normes relatives à ces produits pour lesquels il existe déjà des normes CEE/ONU qui ont servi de référence lors de l'élaboration des normes Codex susmentionnées, le Secrétariat du Codex, conformément à la recommandation du Comité exécutif, joint au présent document les normes CEE/ONU révisées pour les agrumes, les pommes et les poires, les raisins de table et les tomates, en vue de leur examen par le Comité lorsqu'il travaillera sur les normes Codex correspondantes à sa prochaine session.

¹ *Manuel de procédure du Codex Alimentarius, deuxième édition, pages 113 et 114.*

² *ALINORM 97/3, par. 15.*

³ *ALINORM 99/4, par. 19.*

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

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE
COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 3

Note du secrétariat

Le présent document contient la norme révisée CEE/ONU pour les tomates (FFV-14), adoptée à la cinquante-sixième session du Group de travail.

NORME CEE-ONU FFV-14

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AGRUMES

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT¹

La présente norme vise les fruits suivants, classés sous la dénomination "agrumes", destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle :

- citrons des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm. f.
- citrons verts des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus latifolia* (Yu. Tan.) Tan₂ (citron vert acide à gros fruit, également appelé Bearss, Persian et Tahiti) ou de ses hybrides
- mandarines (*Citrus reticulata* Blanco), y compris satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clémentines (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et tangérines (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) issues de ces espèces et de leurs hybrides
- oranges des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osb.
- pomélos des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus paradisi* Macf₂ ou de ses hybrides
- pamplemousse ou Shaddocks des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr. et de ses hybrides.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

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

- entiers
- exempts de blessures ou meurtrissures cicatrisées étendues

¹ Les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN, voir www.ars-grin.gov.

- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- exempts de début de dessèchement interne
- exempts de dommages dus aux basses températures ou au gel
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère.

Les agrumes doivent avoir été soigneusement cueillis et avoir atteint un développement et un état de maturité convenables compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

Le développement et l'état de maturité des agrumes 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.

Les agrumes satisfaisant au critère de maturité ci-dessus défini pourront être "déverdis". Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés. Le traitement considéré devra être effectué selon les modalités édictées par les autorités administratives de chaque pays et sous leur contrôle.

B. Prescriptions relatives à la maturité

La maturité des agrumes est définie par les paramètres suivants indiqués pour chaque espèce mentionnée ci-après:²

1. teneur minimale en jus
2. teneur minimale totale en éléments solides solubles (TSS), soit teneur minimale en sucre
3. coloration

Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination.

Citrons

- Teneur minimale en jus :

Citrons Verdelli et Primofiore :	20 %
Autres citrons :	25 %
- Coloration : La coloration doit être typique de la variété. Cependant les fruits de coloration verte (à condition qu'elle ne soit pas foncée) sont admis, à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.

Citrons verts

- Teneur minimale en jus : 42 %
- Coloration : La coloration doit être typique de la variété sur au moins deux tiers de la surface totale du fruit. Le fruit doit être vert, mais peut présenter une décoloration (taches jaunes) sur 30 % au maximum de sa surface.

² Réserve d'Israël : le paramètre du rapport sucre/acide doit figurer dans la norme.

Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides

Satsumas et autres variétés
de mandarines et leurs hybrides : 33 %

Clémentines: 40 %

- Coloration : La coloration doit être typique de la variété sur au moins un tiers de la surface du fruit.

Oranges²

Thomson Navel et Tarocco : 30 %

Washington Navel : 33 %

Autres variétés : 35 %

- Coloration³ : La coloration doit être typique de la variété. Toutefois, les fruits de coloration vert clair sont admis à condition que la coloration n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit.

Pomélos

- Teneur minimale en jus : 35 %

- Teneur minimale en sucre (TSS) : 9 % pour la variété Oroblanco

- Coloration : La coloration doit être typique de la variété. Toutefois, les fruits de coloration verdâtre (verte pour la variété Oroblanco) sont admis à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.

Pampleousse (Shaddock)

- Teneur minimale en sucre (TSS) : 8 %

- Coloration : La coloration doit être typique de la variété sur au moins deux tiers de la surface du fruit.

C. Classification

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

i) **Catégorie "Extra"**

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur développement et leur coloration doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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.

ii) **Catégorie I**

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

² Réserve d'Israël : un rapport sucre/acide minimal de 6,0:1 pour les oranges et de 5,5:1 pour les oranges pigmentées doit être mentionné dans la norme.

³ Réserves formulées par l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Slovaquie et la Suède : les oranges à écorce verte doivent être admises à condition que les prescriptions relatives à leur maturité soient conformes aux paramètres suivants :

- teneur minimale en jus : 38 %
- rapport sucre/acide minimal : 6,5:1.

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 :

- léger défaut de forme
- léger défaut de coloration
- défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que : incrustations argentées, roussissement, etc.
- défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, par exemple attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les agrumes 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 :

- défaut de forme
- défaut de coloration
- écorce rugueuse
- légers défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que : incrustations argentées, roussissement, etc.
- légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, par exemple attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.
- altérations épidermiques superficielles cicatrisées
- décollement léger et partiel du péricarpe pour les oranges (celui-ci étant admis pour les satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

A. Calibre minimal

Sont exclus les fruits ne correspondant pas aux calibres minimales suivantes :

Citrons	45 mm
Citrons verts	42 mm
Satsumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	45 mm
Clémentines	35 mm
Oranges	53 mm
Grapefruits et leurs hybrides	70 mm
Pomélos	110 mm

B. Échelles de calibre

Les échelles de calibre suivantes sont retenues :

Citrons		Citrons verts	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
0	79 – 90		
1	72 – 83	1	58 – 67
2	68 – 78	2	53 – 62
3	63 – 72	3	48 – 57
4	58 – 67	4	45 – 52
5	53 – 62	5	42 – 49
6	48 – 57		
7	45 – 52		

Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides		Oranges	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
1 – XXX	78 et plus		
1 - XX	67 - 78		
1 - X	63 - 74	0	92 - 110
2	58 - 69	1	87 - 100
3	54 - 64	2	84 - 96
4	50 - 60	3	81 - 92
5	46 - 56	4	77 - 88
6 ⁴	43 - 52	5	73 - 84
7	41 - 58	6	70 - 80
8	39 - 46	7	67 - 76
9	37 - 44	8	64 - 73
10	35 - 42	9	62 - 70
		10	60 - 68
		11	58 - 66
		12	56 - 63
		13	53 - 60

Pomélos et leurs hybrides		Pamplemousse	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
1	109 - 139	1	156 - 170
2	100 - 119	2	148 - 162
3	93 - 110	3	140 - 154
4	88 - 102	4	132 - 146
5	84 - 97	5	123 - 138
6	81 - 93	6	116 - 129
7	77 - 89	7	110 - 118
8	73 - 85		
9	70 - 80		

⁴ Les diamètres inférieurs à 45 mm n'intéressent que les clémentines.

C. Homogénéité

L'homogénéité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants :

- i) pour les fruits présentés en couches rangées, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser les maximaux suivants:

	Code de calibre	Écart maximal entre les fruits dans un même colis (en mm)
Citrons	0 - 7	7
Citrons verts	1 - 5	7
Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	1 - 4	9
	5 - 6	8
	7 - 10	7
Oranges	0 - 2	11
	3 - 6	9
	7 - 13	7

- ii) Pour des fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les colis et les fruits en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur, confectionnés selon le nombre de fruits, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre,
- iii) Pour les fruits présentés dans des cageots et les fruits présentés en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur confectionnés au poids des fruits, la différence de calibre maximale entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même lot ou colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

- i) **Catégorie "Extra"**

5 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

- ii) **Catégorie I**

10 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

- iii) **Catégorie II**

10 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis 5 % au maximum de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées, de coupures sèches ou de fruits mous ou flétris.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories et tout mode de présentation : 10 % en nombre ou en poids d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui (ou ceux, dans le cas de groupage de trois calibres) qui est (sont) mentionné(s) sur l'emballage ou dans les documents de transport.

Dans tous les cas, la tolérance de 10 % ne porte que sur les fruits dont le calibre n'est pas inférieur aux valeurs minimales ci-après :

Citrons	43 mm
Citrons verts	40 mm
Satsumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	43 mm
Clémentines	34 mm
Oranges	50 mm
Grapefruits et leurs hybrides	67 mm
Pomélos	98 mm

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des agrumes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et sensiblement de même état de développement et de maturité.

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

La partie apparente du contenu du colis, ou du lot dans le cas de présentation en vrac, doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

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

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

Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf et inodore⁵ doit être employé.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur⁵ ou leur saveur.

Les colis, ou lots dans le cas de présentation en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger, toutefois, la présentation comportant un court rameau (non ligneux) muni de quelques feuilles vertes adhérant au fruit est admise.

C. Présentation

Les agrumes peuvent être présentés :

- a) rangés en couches régulières dans des des colis;

⁵ *L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptibles 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.*

⁶ *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

- b) d'une manière autre que rangées en couches régulières dans des colis ou que dans des cageots. Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories I et II;
- c) en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur, d'un poids inférieur à 5 kg, confectionnés
 - soit selon le nombre de fruits
 - soit au poids des fruits.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁶ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

Pour les agrumes expédiés en vrac, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises.

A. Identification

Emballeur) nom et adresse ou identification
 et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
 Expéditeur) par un service officiel⁷

B. Nature du produit

- Désignation de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur, sauf en ce qui concerne les satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides, pour lesquels la désignation de l'espèce ou de la variété est obligatoire
- Nom de la variété pour les oranges
- Désignation du type :
- Pour les citrons : selon le cas, les mentions "Verdelli" et "Primofiore"
- Pour les clémentines : selon le cas, la mention "clémentines sans pépins", "clémentines" (de 1 à 10 pépins) ou "clémentines avec pépins" (plus de 10 pépins)
- Pour les grapefruits et leurs hybrides : selon le cas, la mention "roses" ou "rouges"
- Pour les pomélos : selon le cas, la mention "roses" ou "rouges".

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre pour les fruits présentés conformément à l'échelle de calibre ou aux limites inférieure et supérieure du code de calibre en cas de groupage de trois calibres consécutifs
- Calibre et nombre de fruits s'il s'agit de couches rangées
- Le cas échéant, indication de l'utilisation de l'agent conservateur ou de la substance chimique utilisée, dans la mesure où son emploi est conforme à la réglementation du pays importateur⁸.

⁶ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

⁷ 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).

⁸ Réserve du Chili.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1963

Révision 1992, 2000

La norme CEE-ONU pour les agrumes
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE.

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE
COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 1

Note du secrétariat

Le présent document contient la norme révisée CEE-ONU pour les pommes et les poires (FFV-01), adoptée à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

NORME CEE-ONU FFV-01

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POMMES ET POIRES

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

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

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

En outre, elles doivent avoir été soigneusement cueillies.

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

- de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales¹

¹ En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji concernant la maturité à la récolte, la maladie vitreuse radiale est admise à condition qu'elle se limite au faisceau fibro-vasculaire de chaque fruit.

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

B. Classification

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

i) *Catégorie "Extra"*

Les pommes et les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété² et être pourvues d'un pédoncule intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

ii) *Catégorie I*

Les pommes et les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété².

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Certains fruits peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ces défauts ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- une légère anomalie de forme
- une légère anomalie de développement
- une légère anomalie de coloration
- les légers défauts d'épiderme ne doivent pas dépasser :
 - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée
 - 1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm²
 - 1 cm² pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être décolorées

Sur les pommes, le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré. Sur les poires, le pédoncule peut être légèrement endommagé.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pommes et les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.²

La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel.

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

² Les critères de coloration et de roussissement figurent dans l'annexe à la présente norme

- anomalies de forme
- anomalies de développement
- anomalies de coloration
- défauts de l'épiderme qui ne doivent pas dépasser :
 - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée
 - 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, y compris des meurtrissures légèrement décolorées, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm².

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Toutefois, dans ce dernier cas, le poids minimum doit être fixé de telle sorte que tous les fruits présentent, selon le cas, le diamètre minimal indiqué ci-après.

Un diamètre minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant :

	Extra	I	II
Pommes ^{3 4}			
Variétés à gros fruits ⁵	65 mm	60 mm	60 mm
Autres variétés	60 mm	55 mm	50 mm
Poires			
Variétés à gros fruits ⁵	60 mm	55 mm	55 mm
Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm

Par exception, et pour les variétés de poires d'été figurant sur la liste dans l'annexe à la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal pour les envois effectués du 10 juin au 31 juillet inclus de chaque année.

Afin de garantir un calibre homogène dans un colis, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à⁶

- 5 mm pour les fruits de la catégorie "Extra" et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées,⁷
- 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans l'emballage ou le préemballage.⁸

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

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

³ La Communauté européenne a adopté des calibres minima plus élevés pour les pommes, comme suit :
Variétés à gros fruits : 70 mm pour la catégorie "Extra" et 65 mm pour les catégories I et II.
Autres variétés : 60 mm pour la catégorie "Extra" et 55 mm pour les catégories I et II.

⁴ L'Australie et la Nouvelle-Zélande ont exprimé des réserves au sujet du changement des calibres minima actuels.

⁵ La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure dans l'annexe à la présente norme.

⁶ Réserve du Chili concernant la variété Fuji.

⁷ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

⁸ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

A. Tolérances de qualitéi) *Catégorie "Extra"*

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

ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de pommes ou poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie. Toutefois, cette tolérance ne s'étend pas aux poires dépourvues de pédoncule.

iii) *Catégorie II*

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

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants :

- attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse
- légères lésions ou crevasses non cicatrisées
- très légères traces de pourriture
- présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories :

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum;
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 mm en deçà de ce calibre.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

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

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

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

En ce qui concerne les préemballages de pommes d'un poids net non supérieur à 2 kg, l'homogénéité en ce qui concerne la variété n'est pas exigée. En cas de commercialisation de différentes variétés de pommes dans le même emballage, l'homogénéité en ce qui concerne l'origine n'est pas exigée.

B. Conditionnement

Les pommes et les poires doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

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

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel. ¹⁰

B. Nature du produit

- "Pommes" ou "poires" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la (des) variété(s), le cas échéant.

C. Origine du produit

- Le (les) pays d'origine et, éventuellement, la zone de production ou l'appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Si l'identification a lieu par le calibre, celui-ci est indiqué :

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal;
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre du plus petit fruit du colis.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1960

Révisée 1996, 2000

La Norme CEE-ONU pour les pommes et les poires
fait l'objet d'une brochure interprétative publiée par le Régime de l'OCDE.

⁹ *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas admis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

¹⁰ *Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Cependant, lorsqu'on utilise une identification symbolique, l'"emballage et/ou expéditeur" (ou les abréviations équivalentes) doivent être indiqués à proximité immédiate de cette identification.*

ANNEXE

1. Critères de coloration, de roussissement et de calibre concernant les pommes

Groupes de coloration et codes

Groupe de coloration	A	B	C
	variétés rouges	variétés de coloration mixte rouge	variétés striées, légèrement colorées
Catégorie Extra	3/4	1/2	1/3
Catégorie I	1/2	1/3	1/10
Catégorie II	1/4	1/10	–

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

L = Variété à gros fruits

Variété	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Abbondanza		C		
Akane	Prime Rouge, Tohoku 3	B		
Alkmene		C		
Altländer				L
Apollo		C		L
Arlet		C		L
Ashmead's Kernel			R	
Belfort	Pella	B		
Bellavista	Vista Bella	B		
Belle de Boskoop and mutations			R	L
Belle fleur double				L
Berlepsch		C		
Bismarck				L
Black Ben Davis		A		L
Black Stayman		A		L
Blenheim				L
Boskoop rouge	Red Boskoop	B	R	L
Braeburn				L
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel			L
Brettacher				L
Calvilles, Groupe des				L
Cardinal		B		
Carmio		A		
Carola	Kalco	C		L
Casanova de Alcobaça		C		
Charden				L
Charles Ross				L
Chata Encarnada		C		
Cherry Cox		B		
Commercio		C		
Cortland		B		L

Variété	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Cox's Orange Pippin (Cox orange and mutations ^a)		C	R	
Cox Pomona				L
Crimson Bramley				L
Cunha	Riscadinha	C		
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B		
Delicious Pilafa		B		L
Democrat		A		L
Discovery		B		
Dunn's Seedling			R	
Egremont Russet			R	
Elan				L
Ellison's orange	Ellison	C		L
Elstar		C		
Finkenwerder				L
Fortuna Delicious		A		L
Fortune			R	
Fuji		C		L
Gala		C		
Garcia				L
Gelber Edel				L
Glorie von Holland				L
Gloster 69		B		L
Golden Delicious and mutations				L
Golden Russet			R	
Graham	Graham Royal Jubilé			L
Granny Smith				L
Gravenstein rouge	Red Gravenstein	B		L
Gravensteiner	Gravenstein			L
Greensleeves				L
Grossherzog Friedrich von Baden				L
Herma				L
Honey gold				L
Horneburger				L
Howgate Wonder				L
Idared		B		L
Imperatore	Emperor Alexander	C		L
Ingrid Marie		B	R	
Jacob Fisher				L
Jacques Lebel				L
Jamba		C		L
James Grieve and mutations				L
James Grieve rouge	Red James Grieve	B		L
Jerseymac		B		
Jester				L
Jonagold ^b		C		L
Jonagored		A		L
Jonathan		B		
Jupiter				L

Variété	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Karmijn de Sonnaville		C	R	L
Katy	Katja	B		
Kent			R	
Kidd's Orange Red		C	R	
King David		A		
Königin	The Queen			L
Lane's Prince Albert				L
Laxton's Superb		C	R	
Lemoen Apfel	Lemoenappel			L
Lobo		B		
Lord Lambourne		C		
Maigold		C		L
Mantet rouge	Red Mantet	C		
McIntosh Red		B		
Melodie		C		
Melrose		C		L
Mingan	Peromingan, Mingana		R	
Morgenduft	Rome Beauty	B		L
Musch				L
Mutsu	Crispin			L
Normanda		C		L
Notarapfel	Notaris, Notarisappel			L
Nueva Europa		C		
Nueva Orleans		B		L
Odin		B		
Oldenburg		C		
Ontario		B		L
Oregon		A		L
Ortell		B		
Ozarkgold				L
Pater v.d. Elsen				L
Paula Red		B		
Pero de Cirio				L
Pero Mingan				L
Piglos		B		L
Pimona		C		
Pinova		C		L
Piros		C		L
Pomme Raisin		C		
Rambour d'hiver				L
Rambour Franc		B		
Red Berlepsch		B		
Red Delicious and mutations (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red and Royal Red)		A		L
Red Rome		A		
Red York		A		
Reglindis		C		L
Reine des Reinettes	Gold Parmoné	C		

Variété	Synonymes	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Reineta Encarnada		B		
Reineta Roja del Canada		B		L
Reinetta de Orléans				L
Reinette Blanche du Canada			R	L
Reinette de France				L
Reinette de Landsberg				L
Reinette étoilée		A		
Reinette grise			R	L
Reinette grise du Canada			R	L
Roja de Benjama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A		
Rose de Berne		A		
Rose de Caldaro	Kalterer	C		
Royal Gala	Tenroy	A		
Royal Red		A		L
Saure Gamberse	Gamberse zure			L
Septer				L
Shampion		C		L
Signe Tillisch				L
Spartan		A		
St. Edmunds Pippin			R	
Stalapfel		B		
Stark Delicious		A		
Starking		A		L
Starkrimson		A		L
Starks's Earliest		C		
Stayman Winesap		B		L
Staymared	Staymanred, Red Stayman	A		L
Sturmer Pippin			R	
Summerred		B		
Sunset			R	
Suntan			R	
Top Red		A		L
Toreno			R	
Transparente de Croncels	Croncels			L
Triomphe de Luxembourg				L
Tydeman's Early Worcester	Tydeman's Early	B		L
Wagener		B		
Wealthy		B		
Winesap	Winter Winesap	A		
Winston		C		
Winter Banana				L
Worcester Pearmain		B		
Yellow Newton	Albermarle Pippin		R	
York		B		
Zabergäu				L
Zigeunerin				L

- a) Excepté Cherry Cox
b) Toutefois, pour la variété Jonagold de la catégorie II au moins 1/10 de la surface du fruit doit être de coloration rouge striée.

2. Critères de calibre concernant les poires

L = Variété à gros fruits

SP = Variétés de poires d'été pour lesquelles il n'est pas exigé de calibre minimum pour les envois effectués du 10 juin au 31 juillet de chaque année.

Variété	Synonymes	Calibre
Abbé Fétel		L
Abugo o Siete en Boca		SP
Alexandrine Douillard		L
André Desportes		
Azucar Verde	de confitar	SP
Bergamotten		SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas	L
Beurré Clairgeau		L
Beurré d' Aremberg		L
Beurré Diel		L
Beurré Giffard		SP
Beurré Gris		SP
Beurré Lebrun		L
Beurré précoce Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona,	SP
Buntrocks		SP
Carapineira		SP
Carusella		SP
Castell	Castell de Verano	SP
Catillac	Pondspear, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse	L
Claude Blanchet		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli	SP
Condoula		SP
Conférence		
Coscia	Ercolini	SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana	L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet	SP
Devoe		L
Don Guido		L
Doyenné d'hiver		L
Doyenné du Comice		L
Duchesse d' Angoulême		L
Empereur Alexandre	Beurré Bosc, Beurré d' Apremont, Bosc	L
Flor de invierno		L
Général Leclerc		L
Gentile		SP
Gentile Bianca di Firenze		SP
Gentilona		SP

Variété	Synonymes	Calibre
Giardina		SP
Gramshirtle		SP
Grand Champion		L
Hartleffs		SP
Jeanne d'Arc		L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon	SP
Marguerite Marillat		L
Moscatella		SP
Oomskinderen		SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne	L
Passe Crassane		L
Perita de San Juan		SP
Pérola		SP
Précoce de Trévoux		SP
Précoce di Altedo		SP
Président Drouart		L
Santa Maria	Santa Maria Morettini	SP
Souvenir du Congrès	Kongress, Congress	L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto	SP
Triomphe de Vienne		L
Wilder		SP
William's Duchess	Pitmaston	L
Witthöftsbirne		SP

3. Roussissement

Pour les variétés autres que celles énumérées dans le tableau ci-dessus. Le roussissement est admis dans les limites suivantes: ¹¹

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

¹¹ Pour les autres variétés, le contrôle procédera par assimilation.

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE
COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-septième session, Genève, 12-14 novembre 2001

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SEPTIÈME SESSION

Additif 7

Note du secrétariat

Le présent document contient la recommandation CEE-ONU pour les raisins de table (FFV-19), adoptée à la cinquante-septième session du Groupe de travail pour une période d'essai de deux ans.

Recommandation CEE-ONU FFV-19
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

RAISINS DE TABLE

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

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

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

En outre, les grains doivent être :

- entiers
- bien formés
- normalement développés.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

Les raisins de table doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante.

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

- 12° Brix pour les variétés Alphonse Lavallee, Cardinal et Victoria,

- 13° Brix pour toutes les autres variétés,
- 14° Brix pour toutes les variétés sans pépin

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

Le développement et l'état des raisins de table doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

B. Classification

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

i) Catégorie "Extra"

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production, et être exemptes de tout défaut. Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

ii) Catégorie I

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production. Les grains doivent être fermes, bien attachés et, dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent toutefois être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie "Extra".

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de coloration
- de très légères brûlures de soleil n'atteignant que l'épiderme.

iii) Catégorie II

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

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

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

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

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

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

Un poids minimal par grappe est prévu comme suit, pour les raisins de table cultivés en serre, les raisins cultivés en plein champ, variétés à gros grains ou à petits grains.

	Raisins de table cultivés en serre	Raisins de table cultivés en plein champ	
		Variétés à gros grains	Variétés à petits grains
Catégorie "Extra"	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g ¹	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

(Note : La répartition des variétés est reportée dans la liste variétale figurant en annexe.)

Pour toutes les catégories : chaque colis destiné à la vente directe au consommateur, dont le poids net ne dépasse pas un kilo, peut contenir une grappe d'un poids inférieur au poids minimal prescrit, pour atteindre le poids indiqué à condition qu'elle soit conforme à toutes les autres exigences fixées pour la catégorie en question.

Au cas où le nom de la variété indiquée sur le marquage n'apparaît pas sur la liste figurant à l'annexe de la présente norme, le poids minimal pour les variétés à gros grains est exigé.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérance de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

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

ii) *Catégorie I*

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

iii) *Catégorie II*

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

B. Tolérances de calibre

i) *Catégories "Extra" et I*

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

¹ Les raisins de table des variétés Barlinka, La Rochelle et Dauphine, de récolte tardif (deuxième récolte) peuvent avoir un poids minimum par grappe de 100 g, sous réserve que la tige présente la forme de tire-bouchon caractéristique

ii) *Catégorie II*

Dix pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais avec un poids qui ne soit pas inférieur à 75 g.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

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

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

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

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

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

B. Conditionnement

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

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

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

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

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. Identification

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

B. Nature du produit

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

² *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

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

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Raisins de récolte tardif.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

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

LISTE NON LIMITATIVE DES VARIÉTÉS ⁴

Les dénominations indiquées entre parenthèses sont des synonymes qui peuvent être indifféremment utilisées dans le marquage des colis.

I. Raisins de table cultivés en serre

Alphonse Lavallée (Garnacha roya – Ribier)
 Black Alicante (Granacke – Granaxa – Grandaxa)
 Cardinal
 Canon Hall (Cannon Hall Muscat)
 Colman (Gros Colman) (cf. 2 – Gros Colman)
 Frankenthal (cf. 2a – Schiava Grossa)
 Golden Champion (cf. 2a – Baresana)
 Gradisca (Gradiska)
 Gros Maroc
 Léopold III
 Muscat d'Alexandrie (cf. 2a)
 Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
 Prof. Aberson
 Royal.

II. Raisins de table cultivés en plein champ**a) Variétés à gros grains**

Aledo (New Cross-Real)
 Alphonse Lavallée (cf. 1)
 Amasya Siyahi
 Angela (Angiola)
 Baresana (Duraca – Golden Champion – Lattuario bianco – Latuario bianco – Littuario bianco – Turchesa – Turchesca – Uva di Bisceglie – Uva ros – Uva Turca – Varesana)
 Barlinka
 Bicane (Napoléon – Perle Impériale – Weisser Damaszaner – Zanta)
 Bien Donné
 Blanc d'Edessa (Edessis – Amasya)
 Bonheur
 Calmeria
 Cardinal
 Coarna noir
 Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)
 Danam
 Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
 Danlas
 Danuta
 Datal
 Dauphine
 Diagalves (Dendura – Formosa – Pendura – Villanueva)
 Dimiat (Damiat – Zoumiatico)
 Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)
 Doña María
 Emperor (Emperador – Genova – Red Emperor – Red Emperor)
 Erenköy Beyazi

⁴ Certains noms inclus dans cette liste des variétés peuvent indiquer des marques de commerce enregistrées et brevetées dans quelques pays.

Erlihane
 Ferral
 Flame Tokay
 Gemre (Pembe Gemre)
 Golden Hill
 Gros Colman (Colman Früher Wälscher – Gros Colmar – Triomphle)
 Hönüsü
 Ignea (I. Pirovano 185)
 Imperial Napoleon (Doña Mariana, Mariana)
 Isa
 Italia (Dona Sofia – Idéal – Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel Italiano)
 Kozak Beyazi
 La Rochelle
 Lival
 Matilde
 Michele Palieri
 Muscat d'Alexandrie (Moscatellone – Moscatel Romano – Muscat Gordo bianco – Muscat de Grano Gordo – Muscat d'Espagne – Muscat Romano – Muscat blanc d'Alexandrie – Muskaat van Alexandrië – Salamanna – Seramanna – White Hanepoot – Witte Muskaat – Zibibbo)
 Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
 Muscat Supreme
 Ohanes (Almeria – Blanca Legitima – Ohanez – Uva de Almeiría – Uva di Almería – Uva de Embarque – Uva del Barco)
 Olivette blanche (Bridal – Olivette de Montpellier – Olivette de Vendemian)
 Olivette noire (Olivetta nera – Olivetta Vibonese – Cornichon – Preta – Purple Cornichon)
 Ora
 Pannonia (Pannonia Gold)
 Peck
 Perlona (I. Pirovano 54)
 Phraoula (Fraoula – Praoula Kokkini – Phraoula radini)
 Planta Nova (Coma – Tardana – Tortazon)
 Prima
 Prune de Cazouls
 Ragol (Ahmeur bou Ahmeur – Angelina – Argelina – Imperial roja – Uva de Ragol)
 Rasaki
 Red Globe
 Regina (Afouz Ali – Afis Ali – Afuz Ali – Aleppo – Bolgar – Dattier de Beyrouth – Dattero di Negroponte – Galleta – Hafis Ali – Inzolia imperiale – Karaboumou – Kararubun – Mennavacca bianca – Parchitana – Pergolona – Regina di Puglia – Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rosetti – Uva Real – Waltham Cross)
 Regina nera (Mennavacca nera – Lattuario nero – Olivettona – Regina negra – Rosaki noir)
 Ribol
 Ronelle (Black Gem)
 Salba
 Schiava grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Gross Vernatsch – Imperator – Lamper Schiavone – Trollinger)
 Sonita
 Sugraone (Superior Seedless™)
 Sugrafive (Early Superior Seedless™)
 Sunred Seedless
 Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)
 Verico
 Victoria

b) Variétés à petits grains

Admirable de Courtyiller (Admirable – Csiri Csuri)
 Albiillo (Acerba – Albuela – Blanco Ribera – Cagalon)
 Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)
 Annamaria (I. Ubizzoni 4)
 Baltali
 Beba (Beba de los Santos – Eva)
 Catalanesca (Catalanesa – Catalana – Uva Catalana)
 Chasselas blanc (Chasselas doré – Fendant – Franceset – Franceseta – Gutedel – Krachtgutedel – White van der Laan)
 Chasselas rouge
 Chelva (Chelva de Cebreros – Guareña – Mantuo – Villanueva)
 Ciminnita (Cipro bianco)
 Clairette (Blanquette – Malvoisie – Uva de Jijona)
 Colombana bianca (Veredea – Colombana de Peccioli)
 Dehlo
 Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
 Exalta
 Flame Seedless (Red Flame)
 Gros Vert (Abbondaza – St. Jeannet – Trionfo dell'Esposizione – Verdal – Trionfo di Gerusalemme)
 Jaoumet (Madeleine de St. Jacques – Saint Jacques)
 Madeleine (Angevine – Angevine Oberlin – Madeleine Angevine Oberlin – Republicanin)
 Mireille
 Molinera (Besgano – Castiza – Molinera gorda)
 Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
 Moscato d'Amburgo (Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski Misket – Muscat d'Hambourg – Musato Preto)
 Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
 Œillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinsò)
 Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's white – Sicilien)
 Perla di Csaba (Cabski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba)
 Perlaut
 Perlette
 Pizzutello bianco (Aetonychi aspro – Coretto – Cornichon blanc – Rish Baba – Sperone di gallo – Teta di vacca)
 Precoce de Malingre
 Primus (I. Pirovano 7)
 Prunesta (Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli)
 Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten – Muskat Szölöskertek Kizalyneja – Szölöskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villos – Reina de la Viñas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards)
 Servant (Servan – Servant di Spagna)
 Sideritis (Sidiritis)
 Sultanines (Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thompson seedless et mutations)
 Valenci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)
 Valenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro)
 Yapincak.

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE
COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 14

Note du secrétariat

Le présent document contient la norme révisée CEE/ONU pour les tomates (FFV-36), adoptée à la cinquante-sixième session du Group de travail.

NORME CEE-ONU FFV-36
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

TOMATES

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

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

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

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

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

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

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

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

B. Classification

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

i) Catégorie Extra

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

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

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

ii) Catégorie I

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

Elles doivent être exemptes de crevasses et de "dos verts" apparents. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

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

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

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

iii) Catégorie II

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

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

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

- des défauts de forme, de développement et de coloration

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

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

- des protubérences plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité
- un ombilic
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm²
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

A. Calibre minimal

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

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

B. Échelle de calibre

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

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

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

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

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

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

¹ Uniquement pour les tomates "oblongues".

ii) **Catégorie I**

10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cas des tomates en grappe, 5 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

iii) **Catégorie II**

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

B. Tolérances de calibre

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

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

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

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

B. Conditionnement

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

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

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les tomates peuvent être présentées comme suit :

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

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

² *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

A. Identification

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

B. Nature du produit

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

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

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

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