



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2007/3
14 mars 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS et FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des fruits et légumes frais

Cinquante-troisième session
Genève, 21-25 mai 2007
Point 3 b) de l'ordre du jour provisoire

PROPOSITIONS DE REVISION DE LA NORME CEE-ONU POUR LES ABRICOTS

Document soumis par l'Allemagne

Ce document contient des propositions de modification de la norme CEE-ONU FFV-02 pour les
Abricots.

NORME CEE-ONU FFV-02
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ABRICOTS

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les abricots des variétés (cultivars) issues du *Prunus armeniaca* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des abricots destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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

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

Les abricots doivent avoir été soigneusement cueillis.

Ils doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état des abricots, 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 abricots font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) *Catégorie "Extra"*

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

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

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

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils peuvent toutefois présenter de 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
- un léger défaut de développement
- un léger défaut de coloration
- une légère brûlure par le soleil ou par pulvérisation du produit de traitement [OECD]
- une légère meurtrissure sans décoloration de la pulpe
- légers défauts d'épiderme causé par frottement, la grêle ou des parasites [OECD] n'excédant pas:
 - 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée
 - 0,5 cm² de surface totale pour tous les autres défauts.

iii) **Catégorie II**

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

La pulpe ne doit pas présenter de défauts majeur.

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 développement y compris des noyaux brisés à condition que la chair soit saine et sans brunissement
 - défauts de coloration
 - brûlures par le soleil ou par pulvérisation du produit de traitement [OECD]
 - meurtrissures sans décoloration de la pulpe
 - défauts d'épiderme causés par frottement, la grêle ou des parasites [OECD]
- n'excédant pas:
- 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée
 - 1 cm² pour les autres défauts.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibre est obligatoire pour les catégories "Extra" et I.

Catégorie	Diamètre minimal (en mm)	Différence maximale entre les fruits du même emballage (en mm)
Extra	35	5
I et II (calibrées)	30	10
II (non calibrées)	30	-

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

5 pour cent en nombre ou en poids d'abricots 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 pour cent en nombre ou en poids d'abricots 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 pour cent en nombre ou en poids d'abricots 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.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 pour cent en nombre ou en poids d'abricots s'écartant du calibre minimal ou du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 3 mm en plus ou en moins.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des abricots de même origine, variété, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie "Extra", de coloration uniforme.

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

B. Conditionnement

Les abricots 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.

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

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les abricots de la catégorie "Extra" doivent être présentés en une couche séparées entre elles.
en petits emballages
s entre elles

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis ¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel. ²

B. Nature du produit

- "Abricots" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété pour les catégories "Extra" et I.

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.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

¹ 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.

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 "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

Publiée 1961
Dernière révision 1996

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