



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2009/8
20 août 2009

Original: FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupes de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Cinquante-sixième session
Genève, 2-4 novembre 2009
Point 3 de l'ordre du jour provisoire

POSITION FRANÇAISE SUR LES MÉLANGES DE VARIÉTÉS

Note du secrétariat

Ce document présente la position française sur les mélanges de variétés dans la norme-cadre.

Le document est établi conformément au paragraphe 5 du mandat du groupe de travail.

I. Notion de mélange de variétés dans la norme cadre CEE/ONU.

1. Les familles se retrouvent toutes sur la même position : elles ne sont pas favorables aux mélanges de variétés, ou types commerciaux, d'un même produit. Ce segment de marché doit être « normalisé » pour éviter toutes dérives. Les mélanges de variétés existent déjà comme les panachés de pommes dont la catégorie, l'origine et le calibre sont homogènes, dans des emballages de 5 kg maximum. A partir de cet exemple, des listes de produits que l'on pourrait mélanger, que l'on ne doit pas mélanger, ou que l'on peut mélanger sous certaines conditions, ont été établies sous forme de tableaux.

Cet avis constitue une réponse commune pour l'aval comme pour l'amont de la filière.

II. Produits pour lesquels le mélange de variétés est envisageable.

2. Les mélanges de variétés ou types commerciaux (d'un même produit) impliquent qu'ils soient facilement reconnaissables par leur forme et ou couleur (exemple donné par l'UNCGFL des choux fleurs de couleur violette, verte ou jaune).

Produit	Possibilité de mélange de variétés ou types commerciaux
Aubergines	Mélange d'aubergines globulaires avec des allongées ou celles de différentes couleurs uniquement : les violettes et les blanches.
Chicorées Witloof	Déjà fait pour Carmine et Chicon.
Choux pommés	Oui : choux rouges choux blancs
Choux-fleurs	Oui : mélange de choux-fleurs violets et jaunes-orangés, verts.
Poivrons et piments doux	Oui avec des couleurs différentes. Déjà fait sur les sachets de 1 kg (avec les oranges, les verts et les rouges etc.).

III. Produits pour lesquels le mélange de variétés doit être interdit.

3. Pour éviter d'induire en erreur l'acheteur, les mélanges de variétés trop semblables sont à exclure.

Produit	Interdiction de mélange de variétés ou types commerciaux
Abricots	Mélange de Bergeron, Jumbo Cot, Bergarouge etc. Sur des calibres identiques, la distinction n'est pas facile.
Aulx	Distinction difficile entre ail rose et ail violet.
Champignon de couche	Mélange blanc blond et crème. Le consommateur fera-t-il la distinction entre un blanc et un blond ? Il peut penser que le produit a évolué de façon éparse dans l'emballage.
Echalote	Contre la volonté des producteurs qui demandent une distinction entre échalote de semis et échalote « traditionnelle ». Idem pour la différenciation entre une « demie-longue » et une « longue » et entre une « ronde » et une « demie-longue ». Problème lié à l'homogénéité du colis avec un mélange d'échalote grise (petit calibre) et d'échalote longue (gros calibre).

Agrumes (oranges, mandarines, clémentines, citrons)	Variétés trop proches impossibles à distinguer, exception faite des citrons.
Prunes	Distinction entre les différentes Reines-claude difficile (reine-claude de Bavay, dorée, d'Oullins, « Reine-claude vraie »). Idem pour des variétés de prunes bleues : entre la Monsieur, la Président et la Quetsche, et entre l'Allo, l'Angeleno, Fortune et la Blackamber.
Melons	Le mélange de Charentais lisses et de brodés et de Charentais jaunes et de verts, va complètement à l'encontre de la volonté de la filière. Distinction du type commercial demandé par la production sur l'emballage et l'affichage en magasin (grande distribution).
Artichauts	Distinction difficile entre Camus, Castel et Calico.
Avocats	Forme (peau fine) et couleur proche (verte) entre : Fuerte, Bacon (pas encore mûre) et Ettinger. Trop peu de différence entre le Hass (peau dure et verruqueuse de couleur violacée à maturité) et une variété à peau fine et verte (Fuerte, Ettinger).
Asperges	Le mélange d'asperges demande un choix de produit ayant atteint le seuil de maturité propre à chacune des variétés : blanche, violette et violette/verte.
Kiwis	Ne pas mélanger de variétés « vertes » comme les summerkiwis TM et l'Hayward. Et ne pas mélanger de variétés jaunes (type Zespri TM gold (kiwis glabre)) et d'Hayward trop proches.
Ananas	Variétés trop proches, difficiles à distinguer : Cayenne lisse, Extra Sweet, Super Sweet, Gold.

IV. Produits pour lesquels le mélange de variétés est envisageable sous conditions.

4. Les raisons pour lesquelles le mélange de variétés ou type commerciaux ne peuvent se faire sont les suivantes :

- Le produit possède des variétés qui se ressemblent beaucoup (aspect ou couleur).
- Certaines variétés font référence à une marque déposée (les Summerkiwis cas des variétés horticole n° 3373 et 4605), ou à une AOC (noix de Grenoble et noix du Périgord, pommes, abricots, etc.)
- Une homogénéité non respectée en termes de calibre et d'origine. Comme contre exemple les panachés de pommes en plateaux lités de 5 kg exigent une homogénéité de catégorie, de calibre et une même origine des variétés mélangées dans le colis.

Produit	Possibilité de mélange de variétés ou types commerciaux	Interdiction de mélange de variétés ou types commerciaux
Pommes	Déjà fait pour des panachés de variétés de couleur différentes mais de calibres identiques (des bicolores avec des rouges et de la Granny Smith).	Mélanges de bicolores, différenciation difficile : Fuji, Gala, Jonagold, Melrose. Mélange de type jaune : des variétés précoces Early gold, Primgold fraîchement produites avec des Golden de fin de stockage (fond de frigo).
Poires	Oui pour des variétés qui se distinguent comme la Comice avec la Beurré Hardy (deux variétés d'automne). Par contre pour la Comice avec la Conférence il faut « penser » à un emballage adéquat (la Comice a une forme plutôt ronde et la Conférence une plutôt conique et allongée).	Non avec des variétés qui se ressemblent comme la Williams et la Packham's Triumph.
Pêches nectarines	Déjà fait pour des panachés de pêches et nectarines et des panachés de pêches ou nectarines jaunes et blanches (en plateaux de 2 kg).	Pas de mélanges de nectarines blanches et jaunes et de mélanges de pêches blanches et jaunes.
Salades	Mélange de scaroles et de laitues, de laitues et de chicorées frisées, feuilles de chênes blondes et feuilles de chênes rouges, de laitue et de batavia, etc.	Pas de mélange de salades de même type variétal ou trop proches : Laitues (romaine et une beurre etc.)
Tomates	Oui si elles sont de couleur ou de forme distincte (cœur de bœuf, des noires, des jaunes, des oranges, des allongées). Déjà fait en petit conditionnement avec les « cœur de pigeon » et des tomates cerise jaunes.	Pas d'intérêt de mélanger des cœurs de bœuf avec d'autres types variétaux.
Fraises	Panachage déjà fait en barquette (avec un séparateur).	Problème d'évolution entre des variétés précoces et de saisons et remontantes, tardives ; qualité gustatives différentes entre elles. Différenciation entre Gariguette et Darselect ?
Cerises	Panachage <u>uniquement</u> avec des variétés jaunes et rouges conditionnées en barquette possédant un séparateur.	Forme et couleur proche entre : Summit, Van et Burlat. Mais leur fermeté est différente et leur évolution aussi (conservation).

Raisins	Oui pour un mélange de blanc et de noir	Non pour des mélanges de plusieurs variétés blanches (Danlas avec Ora) ou noires (prima avec du muscat et du Lavallée avec du Lival ou du Ribol)
Oignons	Oui c'est déjà le cas (dans les coopératives les jaunes sont mélangés entre eux : Orion Sturion, Turbo etc.) Voir pour des rouges avec des blancs et des jaunes.	Pas pour les AOC (dépréciation du produit et interdit par le Cahier des charges) Oignons de Roscoff et Oignons doux des Cévennes.
Haricots	Mélange de haricots verts et haricots beurre.	Pas pour Haricots verts et Haricots à écosser (+ l'AOC du coco de Paimpol).
Noix en coque	Uniquement pour : <ul style="list-style-type: none"> - les noix de Grenoble : il y a possibilité de mélange de Franquette, Mayenne, Parisienne. - Les noix de Périgord : il ya possibilité de mélange de Marbot, Franquette. 	Il y a des variétés cultivées propres à une région de production (Grenoble (Mayenne) ou Périgord (Marbot)). Pour respecter l'homogénéité du produit et sa valorisation (AOC) il convient de ne pas mélanger les variétés.

NB :

La norme CEE-ONU cadre stipule (cf. page 6 et 7 partie V. A. Homogénéité de la norme) :
« ...*produit* dont les variétés sont nettement différentes peuvent être emballés (ées) ensemble dans une unité de vente, pour autant qu'ils (elles) soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

...*produit* dont les couleurs ou types commerciaux sont nettement différents peuvent être emballés (ées) ensemble dans une unité de vente, pour autant qu'ils (elles) soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine...

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

Un conditionnement lité du produit (voir en plusieurs couches) avec des calibres proches des différentes variétés offrirait un colis homogène. Et la partie apparente du contenu serait représentative de l'ensemble. L'indication des proportions (même approximatives : x % de telle variété) de chacune des variétés du colis faciliterait les échanges commerciaux (acheteur-vendeur- consommateur) et devrait être rendue obligatoire pour les mélanges de variétés.

L'ajout de la notion suivante serait souhaitable dans la norme cadre CEE-ONU : "Le mélange de variétés d'un produit dans un même colis peut être autorisé dès lors que ce mélange ne représente pas un risque de confusion dans l'esprit du consommateur. Le contenu du mélange devra être clairement identifiable par le biais d'un conditionnement adapté et d'un marquage précis. De même que le conditionnement devra être vendu dans son intégralité au consommateur ou client final."