



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2001/19/Add.2
11 juillet 2001

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

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

Section spécialisée de la coordination de la normalisation
des fruits et légumes frais

Quarante-septième session, Genève, 15-18 mai 2001

RAPPORT DE LA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION

Additif 2

Note du secrétariat: Le présent document contient le projet révisé de norme CEE-ONU pour les poires (FFV-01b), qui est distribué pour observations; celles-ci devront être adressées au rapporteur (Nouvelle-Zélande).

NORME CEE-ONU FFV-01b
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

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 poires des variétés (cultivars) issues de *Pyrus communis L.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion 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 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 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 poires doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales
- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

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

i) *Catégorie «Extra»*

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété¹ et être pourvues d'un pédoncule intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration, [*et la peau ne doit pas présenter de roussissement rugueux*].

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 poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété¹.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration, [*et la peau ne doit pas présenter de roussissement rugueux*].

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
- [*de légers défauts d'épiderme qui 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.]

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

¹ Les critères de coloration et une liste non exhaustive de variétés figurent dans l'annexe à la présente norme.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies¹.

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:

- anomalies de forme
- anomalies de développement
- anomalies de coloration
- [léger roussissement rugueux]
- 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
Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm	55 mm
Autres variétés	5 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 à:

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

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 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 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 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 poires 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 au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- 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 poires d'un poids net non supérieur à [2 kg], l'homogénéité en ce qui concerne la variété et l'origine n'est pas exigée.

B. Conditionnement

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 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 .

² 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.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Cependant, lorsqu'on utilise une identification symbolique, l'«emballleur et/ou expéditeur» (ou les abréviations équivalentes) doivent être indiqués à proximité immédiate de cette identification.

B. Nature du produit

- «Paires» 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
a fait l'objet d'une brochure interprétative publiée par le Régime de l'OCDE.
