



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2001/19/Add.3  
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, 15-18 mai 2001, Genève

RAPPORT SUR LES TRAVAUX DE LA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION

Additif 3

**Note du secrétariat:** Le présent document contient des propositions de modification des normes CEE-ONU concernant les avocats, les haricots, les poivrons, les raisins de table et les fraises. La section spécialisée recommande au Groupe de travail d'adopter ces modifications et de les incorporer aux normes pertinentes.

### **Norme CEE-ONU pour les avocats:**

La section spécialisée propose d'incorporer les amendements ci-après aux recommandations CEE-ONU existantes concernant les avocats et d'en vérifier la validité pour la dernière année de la période d'essai.

Section II, paragraphe A, «Caractéristiques minimales»: insérer le texte suivant avant la phrase «Les fruits mûrs ne doivent pas être amers»:

«Les fruits doivent avoir une teneur en matière sèche, mesurée par séchage à un poids constant, d'au moins:

21 %	pour la variété «Hass»;
20 %	pour les variétés «Fuerte», «Pinkerton», «Reed» et «Edranol»;
19 %	pour les autres variétés.»

### **Norme CEE-ONU pour les haricots:**

La section spécialisée propose d'adopter les modifications ci-après et de réviser les normes en conséquence:

Section II, paragraphe B iii), catégorie II:

- Modifier le deuxième tiret du deuxième paragraphe comme ci-après:  
«– exempts de tâche de rouille dans le cas des haricots en filet»
- Ajouter à la fin de la section un cinquième tiret ainsi libellé:  
«– légères tâches de rouille, à l'exception des haricots en filet».

### **Norme CEE-ONU pour les poivrons:**

La section spécialisée propose d'adopter les modifications suivantes et de modifier les normes en conséquence.

Section III «Dispositions concernant le calibrage»:

Au i): remplacer «30 mm» par «20 mm»

Supprimer le paragraphe libellé comme suit:

«Les dispositions du présent chapitre ne s'appliquent pas aux poivrons doux à baies moyennement longues et minces (type «peperoncini») dérivés des variétés particulières du *Capsicum annuum L. var. longum*. Ceux-ci doivent avoir une longueur supérieure à 5 cm.»

Section V. A «Homogénéité»:

Supprimer, à la fin du deuxième paragraphe, le membre de phrase suivant:

«... et où le nombre de poivrons doux de chaque couleur est identique.»

Modifier les sections VI. B et C comme ci-après (nouveau texte souligné, texte supprimé barré):

#### **«B. Nature du produit**

— ~~«Poivrons doux»~~ Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur:

- = «Poivrons doux»,
- = couleur, ou le cas échéant, le nombre de poivrons de chaque couleur quand ce nombre n'est pas le même pour toutes les couleurs.
- Type commercial («longs», «carrés épointés», «carrés pointus», «aplatis») ou nom de la variété ~~si le contenu n'est pas visible de l'extérieur~~
- «Peperoncini», ou toute autre appellation synonyme, le cas échéant.

#### **C. Origine du produit**

- Pays d'origine(s), zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### **Norme CEE-ONU pour les raisins de table:**

La section spécialisée propose d'adopter les amendements ci-après à la Recommandation CEE-ONU pour une période d'essai de deux ans.

Section III: «Dispositions concernant le calibrage», ajouter dans le tableau une note «\*» après «150 g» (poids minimal pour les variétés à gros grains de la catégorie I)

Ajouter au bas de la page une note libellée comme ci-après:

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

Section VI. D «Caractéristiques commerciales», ajouter une nouvelle entrée ainsi libellée:

- «– Raisins de vendanges tardives», le cas échéant.

Section II. A «Caractéristiques minimales», insérer les paragraphes ci-dessous après les mots «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 Lavalée, 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.»

## **Norme CEE-ONU pour les fraises:**

La section spécialisée a adopté à titre provisoire les modifications ci-après à la norme CEE-ONU pour les fraises. Étant donné que trois pays producteurs (Espagne, Israël et Italie) n'étaient pas présents lors de la session de la section spécialisée, il a été décidé de laisser aux pays jusqu'au 30 septembre 2001 pour faire part de leurs observations sur ces modifications. Elles ne seront proposées au Groupe de travail pour adoption et incorporation dans la norme que si à cette date le secrétariat n'a reçu aucune objection.

### **A. Caractéristiques minimales**

Premier, septième et huitième (nouveau) tirets:

- entières, ~~sans blessure~~
- munies de leur calice (à l'exception des fraises des bois et des variétés qui perdent facilement leur calice au moment de la récolte)
- le calice et le pédoncule (s'ils sont présents) doivent être verts et non desséchés

### **B. Classification: i) Catégorie «extra»**

Deuxième paragraphe:

~~Elles doivent être particulièrement uniformes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et la grosseur. (déplacé section V. A «Homogénéité»)~~

Ajouter un nouveau paragraphe 5 conforme à la présentation type et ainsi libellé:

Elles doivent être sans défaut à l'exception de défauts superficiels très légers sous réserve que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

#### **ii) Catégorie I**

Deuxième paragraphe, premier et deuxième tirets et troisième tirets (nouveau):

- (*Version anglaise seulement*) slight ~~defects~~ defect of shape
- ~~présence d'une~~ petite plage blanchâtre n'excédant pas le dixième de la surface du fruit
- légères marques de pressions.

Troisième paragraphe: devrait devenir le deuxième paragraphe:

~~Elles peuvent être moins homogènes quant à la grosseur (déplacé section V. A «Homogénéité»).~~ Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

**iii) Catégorie II**

Troisième paragraphe, premier et deuxième tirets:

- des défauts de forme, ~~à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques variétales~~ (déjà couvert par le paragraphe ci-dessus)
- a ~~whitish~~ white patch not exceeding one fifth of the surface area of the fruit. (*version anglaise uniquement*)

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Insérer un nouveau deuxième paragraphe ainsi libellé:

Dans la catégorie «extra», les fraises – à l'exception des fraises des bois – doivent être particulièrement uniformes et régulières s'agissant du degré de maturité, de la couleur et de la taille. Les fraises de la catégorie I peuvent être moins uniformes quant à la taille.

-----