



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2002/20/Add.8
18 juillet 2002

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 normalisation des fruits et légumes frais
Quarante-huitième session, Genève, 23-26 avril 2002

RAPPORT DE LA QUARANTE-HUITIÈME SESSION

Additif 8

Note du secrétariat: On trouvera dans le présent document la norme sur laquelle la section spécialisée s'est accordée. Les modifications apportées à la norme existante sont signalées par des mots rayés (texte supprimé) et des mots en caractères gras (texte nouveau ou modifié). Ce texte est proposé pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée.

NORME CEE-ONU FFV-35
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

FRAISES

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 fraises des variétés (cultivars) issues du genre *Fragaria L.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fraises destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

- Entières, sans blessures
- 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
- D'aspect frais, mais non lavées
- Pratiquement exemptes de parasites
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- Munies de leur calice et ~~d'un court~~ **de leur** pédoncule ~~vert et non desséché~~
(à l'exclusion des fraises des bois); **le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts**
- Exemptes d'humidité extérieure anormale
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les fraises doivent être cueillies avec soin.

Elles doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. Leur développement et leur état 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 fraises font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «extra»

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter ~~la coloration et la forme~~ **les** caractéristiques de la variété.

~~Elles doivent être particulièrement uniformes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et la grosseur¹.~~

Elles doivent avoir un aspect brillant compte tenu des caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de terre.

Elles 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 fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter **la coloration et la forme** les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent 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 ~~ou~~ **et** à sa présentation dans l'emballage:

- Légers défauts de forme
- Présence d'une petite plage blanchâtre **n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit**
- **Légères marques superficielles de pression**

~~Elles peuvent être moins homogènes quant à la grosseur.~~ Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

¹ ~~Ces exigences d'uniformité pour la catégorie «extra» peuvent être appliquées un peu moins strictement lorsqu'il s'agit des fraises des bois.~~

iii) Catégorie II

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

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

- Des défauts de forme, ~~à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques variétales~~
- Une plage ~~blanchâtre~~ **blanche** dont la surface ne doit pas excéder ~~le un~~ **un** cinquième de la surface **totale** du fruit
- De légères meurtrissures sèches non susceptibles d'évoluer
- De légères traces de terre.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Les fraises doivent avoir le calibre minimal suivant:

- Catégorie «Extra»: 25 mm²
- Catégories I et II: ~~18 22 mm (sauf pour les variétés Primella et Gariguette)~~ **18 mm** (sauf pour les variétés Primella et Gariguette): 18 mm.

Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n'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. Tolérances de qualité

i) Catégorie «extra»

Cinq pour cent en nombre ou en poids de fraises 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. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits tarés sont limités à 2 %.

² Réserve des États-Unis d'Amérique.

ii) *Catégorie I*

Dix pour cent en nombre ou en poids de fraises 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 cadre de cette tolérance, les fruits tarés sont limités à 2 %.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent en nombre ou en poids de fraises 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, les fruits tarés sont limités à 2 %.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids de fraises ne répondant pas au calibre minimal exigé.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité.

En catégorie Extra, les fraises, à l'exclusion des fraises des bois, doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. En catégorie I, elles peuvent être moins homogènes quant au calibre.

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

B. Conditionnement

Les fraises 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 fruits de la catégorie «Extra» doivent avoir une présentation particulièrement soignée.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis³ 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 ⁴

B. Nature du produit

- «Fraises» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété (facultatif, ~~sauf pour les variétés Primella et Gariguetta, pour lesquelles cette indication est obligatoire~~).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1962
Dernière révision 1992, 2002
La norme CEE-ONU pour les fraises
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

³ 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.

⁴ 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).