



## Conseil économique et social

Distr. générale  
29 août 2009  
Français  
Original: anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

#### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-cinquième session

Genève, 5 et 6 novembre 2009

Point 5 b) ii) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes  
frais – textes recommandés pour adoption en tant que normes  
CEE-ONU nouvelles ou révisées: avocats**

#### Note du secrétariat

Le présent texte, examiné à la session de mai 2009 de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais, est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée pour les avocats. Le document est établi conformément au paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

## Norme FFV-42

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

### Avocats

## I. Définition du produit

La présente norme vise les avocats des variétés (cultivars) issues de *Persea americana Mill.* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les avocats au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

### A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les avocats 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 toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exempts de dommages causés par le froid;
- Pourvus d'un pédoncule de 10 mm de long au maximum et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque le point d'attache pédonculaire du fruit est sec et intact;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;

- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères<sup>1</sup>.

Le développement et l'état des avocats 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. Caractéristiques relatives à la maturité

Les avocats doivent avoir atteint un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme.

Les fruits doivent avoir une teneur minimale en matière sèche, mesurée par séchage à un poids constant de:

- 21 % pour la variété «Hass»;
- 20 % pour les variétés «Fuerte», «Pinkerton», «Reed» et «Edranol»;
- 19 % pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises qui peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

## C. Classification

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

### i) Catégorie «Extra»

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La forme et la coloration doivent être typiques de la variété et/ou du type commercial.

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. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

### ii) Catégorie I

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois 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 et à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil; leur surface totale ne doit pas dépasser 4 cm<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur.

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

### iii) Catégorie II

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

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 coloration;
- Défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil; leur surface totale ne doit pas dépasser 6 cm<sup>2</sup>.

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids ou le nombre des fruits.

Le poids minimal des avocats est de 123 g, sauf pour les Hass, dont le poids minimal est de 80 g, et pour les variétés antillaises, dont le poids minimal est de 170 g.

Afin que le calibre soit homogène:

a) Pour les variétés antillaises

Le poids du plus petit fruit ne doit pas être inférieur à 75 % du poids du plus gros fruit dans le même colis.

b) Pour les autres variétés, l'échelle ci-après s'applique:

<i>Code de calibre</i>	<i>Échelle des poids en grammes</i>
4	781 à 1 220
6	576 à 780
8	456 à 576
10	364 à 462
12	300 à 371
14	258 à 313
16	227 à 274
18	203 à 243
20	184 à 217
22	165 à 196
24	151 à 175
26	144 à 157
28	134 à 147
30	123 à 137
S <sup>2</sup>	80 à 123 (variété Hass exclusivement)

<sup>2</sup> La différence entre le plus petit et le plus gros fruit d'un même colis ne doit pas dépasser 25 g.

## **IV. Dispositions concernant les tolérances**

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

### **A. Tolérances de qualité**

#### **i) Catégorie «Extra»**

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

#### **ii) Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### **iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

### **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux prescriptions en matière de calibrage.

## **V. Dispositions concernant la présentation**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété, qualité, coloration<sup>3</sup> et calibre.

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

---

<sup>3</sup> Un changement de couleur des fruits dans les variétés à peau sombre n'est pas considéré comme un défaut, mais la coloration des fruits dans chaque colis doit être uniforme au point d'expédition.

## B. Conditionnement

Les avocats doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>4</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### A. Identification

Emballleur }  
et/ou } Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est  
expéditeur } différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue  
officiellement par l'autorité nationale<sup>5</sup>

### B. Nature du produit

- «Avocats» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- «Avocats antillais/de Floride», ou dénomination équivalente, le cas échéant;
- Nom de la variété.

### C. Origine du produit

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

---

<sup>4</sup> Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2, «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.»

<sup>5</sup> 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 «emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal ou par le nombre;
- Numéro de code de l'échelle de calibres et nombre de fruits s'il est différent du numéro de code ou, éventuellement, numéro de code de l'échelle de calibres et poids net du colis.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Publication en 1986

Dernière révision en 2009

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---