



Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-sixième session**

Genève, 4 et 5 novembre 2010

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des fruits frais et des légumes:
textes recommandés pour adoption en tant que normes CEE-ONU
révisées ou nouvelles****Norme CEE-ONU FFV-57 concernant la commercialisation
et le contrôle de la qualité commerciale des baies****Présentée par le secrétariat****I. Définition du produit**

1. La présente norme vise les baies des variétés (cultivars) issues des espèces ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des baies destinées à la transformation industrielle:

- a) Framboises (*Rubus idaeus* L.);
- b) Mûres (*Rubus* sect. *Rubus*);
- c) Baies logan (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey);
- d) Groseilles (*Ribes rubrum* L.); Cassis (*Ribes nigrum* L.);
- e) Groseilles vertes (*Ribes uva-crispa* L. var. *sativum* DC.);
- f) Myrtilles (*Vaccinium myrtillus* L.);
- g) Bleuets (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium australe* Small, *Vaccinium angustifolium* Aiton, *Vaccinium ashei* J. M. Reade);
- h) Airelles rouges (*Vaccinium vitis-idaea* L.);
- i) Airelles à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon* Aiton);
- j) Canneberges (*Vaccinium oxycoccos* L.);

k) Des hybrides interspécifiques comme les baies boysen (*Rubus ursinus* Cham. et Schltld. x *Rubus idaeus* L.), baies tay (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), baies josta (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L. var. *sativum* DC.).

II. Dispositions concernant la qualité

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

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

a) Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;

b) 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.

4. Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

5. Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les baies doivent être:

a) Entières;

b) Saines: sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

c) Propres: pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;

d) Pratiquement exemptes de parasites;

e) Pratiquement exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;

f) D'aspect frais;

g) Exemptes d'humidité extérieure anormale;

h) Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, y inclus le goût amer dans le cas des myrtilles.

6. Le développement et l'état des baies doivent être tels qu'ils leur permettent:

a) De supporter un transport et une manutention;

b) D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

7. Les baies doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante, compte tenu de l'espèce, mais ne doivent pas être trop mûres.

8. Les groseilles vertes peuvent être présentées en maturité dure.

C. Classification

9. Les baies font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

1. Catégorie «Extra»

10. Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

11. Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement exempts de baies agglomérées et doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.

12. Les grappes des groseilles, rouges et blanches, doivent être complètement garnies de baies. Les grappes des cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

13. Les baies 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.

2. Catégorie I

14. Les baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

15. Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement exempts de baies agglomérées. Les bleuets doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.

16. Les grappes des groseilles, rouges et blanches, doivent être presque complètement garnies de baies. Les grappes des cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

17. De légers défauts peuvent être admis, 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.

3. Catégorie II

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

19. Les grappes des groseilles et des cassis peuvent être inégalement garnies des baies.

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

- a) Une légère perte de jus;
- b) De légères traces de mildiou dans le cas des groseilles vertes;
- c) De légères meurtrissures.

III. Dispositions concernant le calibrage

21. Aucune exigence concernant l'homogénéité du calibre pour les baies.

IV. Dispositions concernant les tolérances

22. À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Tolérances de qualité

1. Catégorie «Extra»

23. Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de baies 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.

2. Catégorie I

24. Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 [2] % des produits peut [peuvent] ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peut [peuvent] être atteint[s] de dégradation, et, dans le cas des baies sauvages, être constitué[s] de feuilles et de brindilles.

3. Catégorie II

25. Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 [3] % des produits peuvent être atteints de dégradation et, dans le cas des baies sauvages, être constitués de feuilles et de brindilles, et 2 [3] % peuvent être constitués de fruits éclatés ou véreux.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

26. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété ou espèce (dans le cas des baies sauvages) et qualité.

27. Les baies des catégories «Extra» et I doivent être homogènes en calibre et pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité.

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

B. Conditionnement

29. Les baies doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

30. 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.

31. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, exception faite des feuilles et des brindilles autorisées au titre des tolérances.

VI. Dispositions concernant le marquage

32. Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

33. Emballeur et/ou expéditeur: Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale².

B. Nature du produit

a) «Framboises», «mûres», «baies logan», «groseilles», «cassis», «groseilles vertes», «myrtilles», «bleuets», «airelles rouges», «airelles à gros fruits», «canneberges», «baies boysen», «baies tay», «baies josta» ou dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

b) Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

¹ 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.

² 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), 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

- a) Catégorie;
- b) «Baies sauvages», le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2010.
