



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2002/9/Add.2
10 décembre 2002

Original: ANGLAIS et FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail sur les normes agricoles de qualité
Cinquante-huitième session, 29-31 octobre 2002, Genève

RAPPORT DE LA CINQUANTE-HUITIÈME SESSION

Additif 2

Norme CEE-ONU pour les anones

Note du secrétariat: Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les anones tel que adopté par le groupe de travail.

NORME CEE-ONU FFV-47
concernant la commercialisation et
le contrôle de la qualité des

ANONES
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 fruits suivants, classés sous la dénomination «anones», destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des anones destinées à la transformation industrielle.

- Cherimole des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Annona cherimola* Mill;
- Pomme-cannelle des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Annona squamosa* L;
- Atemoya hybride issu des espèces *Annona cherimola* Mill. et *Annona squamosa* L;
- Corossol des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Annona muricata* L.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les anones 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 anones 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 de dommages causés par le froid;
- Exemptes de brûlures de soleil;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le pédoncule doit être coupé au ras du fruit.

Le développement et le degré de maturité des anones doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Prescriptions relatives à la maturité

Pour assurer un niveau de maturité commerciale convenable, les anones doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- Cherimole: au moment de la récolte, l'épiderme doit avoir commencé à virer au vert pâle, les parois carpellaires doivent avoir perdu leur aspect concave, et les arêtes des soudures carpellaires ne doivent pas être prononcées;
- Pomme-cannelle: les segments carpellaires sont prononcés. La partie rainurée entre les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune au moment de la récolte;
- Atemoya: la surface séparant les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune au moment de la récolte;
- Corossol: la coloration de l'épiderme doit avoir viré du vert sombre au vert pâle au moment de la récolte, les pointes doivent être légèrement charnues et distantes les unes des autres d'environ 15 mm.

C. Classification

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

i) Catégorie «extra»

Les anones classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Leur forme, leur développement, leur calibre et leur coloration doivent être caractéristiques de l'espèce et de la variété.

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.

Pour les corossols, les pointes peuvent présenter de légères craquelures.

ii) Catégorie I

Les anones classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Leur forme, leur développement, leur calibre et leur coloration doivent être caractéristiques de l'espèce et de la variété.

FFV-47 : anones

Elles 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:

- Léger défaut de forme;
- Léger défaut de développement;
- Léger défaut de coloration;
- Légères altérations de l'épiderme et, dans le cas des corossols, des pointes, dues au frottement et/ou à d'autres causes et ne dépassant pas 5 % de la surface du fruit.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend des anones qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais qui 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 de présentation:

- Défaut de forme;
- Défaut de développement;
- Défaut de coloration;
- Des altérations de l'épiderme et, dans le cas des corossols, des pointes, dues au frottement et/ou à d'autres causes et ne dépassant pas 15 % de la surface du fruit.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire des fruits.

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

Le calibre minimal est fixé à 100 g pour les cherimoles, les pommes-cannelles et les atemoyas, et à 200 g pour les corossols.

Les anones doivent être calibrées selon l'échelle suivante:

A. Cherimoles, pommes-cannelles et atemoyas

Les cherimoles pommes-cannelles et atemoyas sont calibrés selon les fourchettes de calibre suivantes, avec la variation correspondante maximale admise dans le colis, en grammes:

Poids unitaire en grammes	Variation maximale dans le colis, en grammes
100- 225	75
225- 425	100
425- 825	200
>825	300

B. Corossols

Poids unitaire en grammes	Code de calibre
981- 1 200	4
801- 980	5
651- 800	6
541- 650	7
441- 540	9
351- 440	11
271- 350	14
200- 270	20

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre seront 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 fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) **Catégorie I**

Dix pour cent en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

FFV-47 : anones

iii) **Catégorie II**

Dix pour cent en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de cette 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.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage, avec un minimum de 80 g pour les cherimoles, pommes-cannelles et atemoyas classés dans le calibre le plus petit (100-225 g), ce minimum étant de 160 g pour les corossols classés dans le calibre le plus petit (200-270 g).

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les anones 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 les 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les anones peuvent être présentées de l'une des façons suivantes:

- Rangées en une seule couche, chaque fruit étant enveloppé avec un matériel de protection qui l'isole des autres;
- En petits emballages.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. Identification

Emballeur)	Nom et adresse ou
et/ou)	identification symbolique délivrée
expéditeur)	ou reconnue par un service officiel ²

B. Nature du produit

- «Cherimoles», «Pommes-cannelles», «Atemoyas» ou «Carossols», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal;
- Numéro de code de l'échelle de calibrage, s'il y a lieu;
- Nombre de fruits (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1994
Révisée 2002

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).