



Conseil économique et social

Distr. générale
19 février 2015
Français
Original: anglais, français et russe

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

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

**Section spécialisée de la normalisation
des fruits et légumes frais**

Soixante-troisième session

Genève, 21-24 avril 2015

Point 9 de l'ordre du jour provisoire

Projet de la norme-cadre pour les brochures explicatives de la CEE-ONU pour les norms relatives aux Fruits et Légumes frais

Ce document est basé sur la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais (édition 2011), aussi bien que sur les notes explicatives générales, telles qu'elles sont proposées dans les brochures explicatives de la CEE-ONU publiées depuis 2009.

Le texte souligné soit diffère soit est supplémentaire aux notes explicative des brochures de l'OCDE. La Section spécialisée prendra la décision portant sur l'acceptation de ces différences et elle en informera le Schéma de l'OCDE.

Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

{Texte}: Explication concernant l'utilisation de la norme-cadre. Elle n'apparaît pas dans les normes.

<Texte>: Dispositions optionnelles ou dispositions pour lesquelles il existe plusieurs variantes selon le produit.

En développant une brochure explicative sur la base de cette norme-cadre, les provisions spécifiques à la norme correspondante doivent être incluses. D'autres notes explicatives spécifiques au produit concret peuvent être aussi ajoutées. Des photos montrant des caractéristiques du produit et des défauts doivent être incluses comme il convient.

Norme CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

{Nom du produit}

Brochure explicative



Nations Unies
New York et Genève, *{année}*

Note

Les normes de qualité commerciale des produits agricoles sont élaborées et approuvées par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe par l'intermédiaire de son Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles. Ces normes internationales concourent à faciliter le commerce, à favoriser la production des produits de haute qualité, à améliorer la rentabilité et à protéger les intérêts des consommateurs. Elles sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs et les exportateurs, et par d'autres organisations internationales. Elles portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

La brochure explicative de la norme relative aux *{nom du produit}* a été rédigée en vue d'harmoniser l'interprétation de cette norme, facilitant ainsi tant le commerce international que national. Elle s'adresse aux producteurs et aux commerçants, tout comme aux autorités d'inspection. Elle correspond à la dernière édition de la norme CEE-ONU relative aux *{nom du produit}* (FFV-xx), qui a été adoptée officiellement en novembre {année}. Les futures révisions de cette norme seront postées sur le site Web à l'adresse: www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.

Pour plus d'information sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, voir le site Web: www.unece.org/trade/agr/welcome.html.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des normes de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Toute partie de la présente publication peut être librement citée ou reproduite, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires ou demandes de renseignements, s'adresser au:

Groupe des normes agricoles
de la Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10, Suisse
E-mail: agristandards@unece.org

ECE/TRADE/xxx

Copyright© Nations Unies, {année}
Tous droits réservés

Table des matières

- I. Définition du produit
 - II. Dispositions concernant la qualité
 - III. Dispositions concernant le calibrage
 - IV. Dispositions concernant les tolérances
 - V. Dispositions concernant la présentation
 - VI. Dispositions concernant le marquage
- Annexe I: Résumé de classification
- Annexe II: Norme CEE-ONU FFV-*{xx}* concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des *{nome du produit}*

Le texte officiel de la norme est indiqué en caractères gras; le texte interprétatif est indiqué en noir. Les références aux photos représentant l'interprétation visuelle sont imprimées en noir et gras Le texte complet de la norme sans le texte interprétatif fait l'objet de l'annexe II.

I. Définition du produit

La présente norme vise les {nom du produit} des variétés (cultivars) issues de {référence botanique latine en caractères italiques, suivie le cas échéant du nom de l'auteur en caractères normales}, destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle.

{Des notes interprétatives en ce qui concerne les différentes variétés et/ou types commerciaux doivent éventuellement être incluses.}

{Une description des méthodes de production (avec photos) doit être incluse dans la mesure où cette information est pertinente pour l'application de la norme.}

Interprétation: {xxx}

Les photos 1 à x présentent des exemples de variétés cultivées en vue de leur commercialisation.

Photo 1. Définition du produit – {xxx}

Photo {x}. Définition du produit – {xxx}

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} 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 manière qui ne serait pas conforme à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

Avis: Au stade du conditionnement, il faut s'assurer tout particulièrement que le fruit respecte les caractéristiques minimales. Les produits présentant des défauts de nature progressive vont s'altérer au cours du transport et de la distribution.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les {nom du produit} doivent être :

{Lister les caractéristiques minimales dans l'ordre où elles apparaissent dans la norme ; inclure les photos pour chacune d'entre elles lorsque cela est possible et nécessaire.}

- Entiers (entières) ;

Interprétation: Les {nom du produit} doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. Les {nom du produit} présentant un dommage mécanique, des

blessures non cicatrisées ou des craquelures exposant l'intérieur du produit ne sont pas admis.

Les **photos {x à y}** présentent des exemples de la caractéristique minimale « entiers ».

Photo {x}. Caractéristique minimale: « entiers ». Dommages mécaniques – exclu

Photo {x}. Caractéristique minimale: « entiers ». Fruit éclaté – exclu

- **Sains (saines) ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;**

Interprétation: Les {nom du produit} doivent être exempt(e)s de maladies (due aux maladies fongiques, bactérioses ou viroses), de maladies physiologiques ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les {nom du produit} pourri(e)s, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

Les {nom du produit} présentant les défauts ci-après sont donc exclus:

- Pourriture;
- Moisissure;
- Meurtrissures profondes;

{Compte tenu de la norme respective, des défauts peuvent être ajoutés et des défauts précédents peuvent être éliminés.}

Les **photos {x à y}** présentent des exemples de la caractéristique minimale « sains ».

Photo {x}. Caractéristique minimale: « sains ». Début de pourriture – exclu

Photo {x}. Caractéristique minimale: « sains ». Meurtrissures profondes – exclu

- **Propres, pratiquement exempts (exemptes) de toute matière étrangère visible ;**

Interprétation: La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des {nom du produit}. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces très légères de poussière, alors que toute trace de résidu inorganique n'est pas admis. Tout résidu de coloration bleu, verte ou d'autre coloration peu courant qui pourrait indiquer la présence de traces de produit phytosanitaire ne sont pas admises.

Les photos {x à y} présentent des exemples de la caractéristique minimale « propres ».

Photo {x}. Caractéristique minimale: « propres ». La bruine est une partie du fruit et n'est pas un défaut

Photo {x}. Caractéristique minimale: « propres ». Des très légères traces de poussières – limite admise dans toutes les catégories

Photo {x}. Caractéristique minimale: « propres ». Fruit souillé – exclu

- **Pratiquement exempts (exemptes) de parasites ;**

Interprétation: La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des {nom du produit}. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnellement présent dans l'emballage ou l'échantillon, alors que toute colonie provoquerait sont exclus.

Les photos {x à y} présentent des exemples de la caractéristique minimale « pratiquement exempts de parasite ».

Photo {x}. Caractéristique minimale « pratiquement exempts de parasite ». Un {nom du parasite} – limite admise dans toutes les catégories

Photo {x}. Caractéristique minimale « pratiquement exempts de parasite ». Colonie de {nom du parasite} – exclu.

- **Pratiquement exempts (exemptes) de dommages causés par des parasites;**

Interprétation: Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. La limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, des traces très légères de dommages causés par des parasites.

Les **photos {x à y}** présentent des exemples de la caractéristique minimale « pratiquement exempts d'attaques de parasites ».

Photo {x}. Caractéristique minimale « exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ». Hole left by a fruit fly larvae leaving the fruit – exclu

Photo {x}. Caractéristique minimale « pratiquement exempts d'attaques de parasites ». Feeding damage caused by larvae – exclu>

- **<Exempts (exemptes) d'attaques de parasites qui altèrent la chair> ;**

Interprétation: Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation et le produit est exclu. Les attaques de parasites qui altèrent le seul épiderme sont prises en compte dans les limites admises pour les défauts de l'épiderme dans chaque catégorie.

Les **photos {x à y}** présentent des exemples de la caractéristique minimale « exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ».

Photo {x}. Caractéristique minimale « exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ». Hole left by a fruit fly larvae leaving the fruit – exclu

Photo {x}. Caractéristique minimale « exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ». Feeding damage caused by larvae – exclu

- **Exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale ;**

Interprétation: Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans l'emballage mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

- **Exempts (exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères ;**

Interprétation: Il s'agit en particulier de {nom du produit} qui auraient séjourné(e)s dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transporté(e)s dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

Le développement et l'état de {nom du produit} 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

{Si la norme contient une section portant sur les exigences minimales de maturité, les notes interprétatives suivantes sont à fournir le cas échéant:}

Les {nom du produit} doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante. Le développement et le stade de maturité des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles (ils) soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Interprétation: La forme, le calibre et la couleur de surface donnent une information relative à la maturité de la variété concernée.

<Once picked, {nom du produit} continue to mature, provided the fruit has reached the stage of maturity ensuring proper completion of the ripening process resulting in normal taste, flavour and odour.>

<Des limites sont établies dans le but que les fruits soient cueillis à maturité afin qu'ils entrent dans la chaîne de commercialisation dans une bonne condition et qu'ils continuent leur maturation pour obtenir une bonne qualité comestible.>

<Les méthodes objectives pour déterminer la fermeté, l'indice de réfraction et le ratio sucre/acide sont décrites dans le document « Orientation pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés »¹.>

Les **photos {x à y}** présentent des exemples des caractéristiques relatives à la maturité « degré de développement et de maturité satisfaisant ».

Photo {x}. Caractéristiques relatives à la maturité: « degré de développement et de maturité satisfaisant ». Échelle graduée des stades de maturité

C. Classification

Les {nom du produit} font l'objet d'une classification en deux ou trois catégories définies ci-après :

(i) Catégorie « Extra »

Les {nom du produit} classé(e)s dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

<Ils (elles) doivent être :>

{Lister ici les notes interprétatives dans l'ordre dans lequel elles apparaissent dans la norme. Si possible, inclure une/des photo(s) pour chacune d'entre elles}.

Ils (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.

Interprétation: <Les changements de coloration à mesure que les {nom du produit} mûrissent ne sont pas considérés comme des défauts de coloration. Cependant, les fruits contenus dans l'emballage doivent être de coloration homogène. >

¹ <http://www.oecd.org/tad/fv>

Les photos {x à y} présentent des exemples de la classification de catégorie « Extra ».

Photo {x}. Classification: « Extra ». Un très léger défaut superficiel – limite admise

(ii) **Catégorie I**

Les {nom du produit} classé(e)s dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

<Ils (elles) doivent être :>

{Lister ici les notes interprétatives dans l'ordre dans lequel elles apparaissent dans la norme. Si possible, inclure une/des photo(s) pour chacune d'entre elles}.

Ils (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 :

- **un léger défaut de forme ;**

Interprétation:

Les photos {x à y} présentent des exemples de défauts de forme admis dans la catégorie I.

Photo {x}. Classification: « Catégorie I, un léger défaut de forme ». {nom de la variété}.
Forme typique (à gauche), un léger défaut de forme (à droite) – limite admise

- **de légers défauts de coloration ;**

Interprétation: <Les changements de coloration à mesure que les {nom du produit} mûrissent ne sont pas considérés comme des défauts de coloration. >

Les photos {x à y} présentent des exemples de défauts de coloration admis dans la catégorie I.

Photo {x}. Classification: « Catégorie I, des légers défauts de coloration ». Des légers défauts de coloration due au soleil – limite admise

- **de légers défauts de l'épiderme**

Interprétation:

Les photos {x à y} présentent des exemples de défauts de l'épiderme admis dans la catégorie I.

Photo {x}. Classification: « Catégorie I, des légers défauts de l'épiderme ». Des légères craquelures cicatrisées – limite admise

Photo {x}. Classification: « Catégorie I, des légers défauts de l'épiderme ». Des frottements légers – limite admise

Photo {x}. Classification: « Catégorie I, des légers défauts de l'épiderme ». Des légères attaques de parasites n'atteignant que l'épiderme – limite admise

(iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les {nom du produit} qui ne peuvent être classé(e)s dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Interprétation: Les {nom du produit} classé(e)s dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine.

Ils (elles) peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- **des défauts de forme ;**

Interprétation:

Les photos {x à y} présentent des exemples de défauts de forme admis dans la catégorie II.

Photo {x}. Classification: « Catégorie II, des défauts de forme ». {nom de la variété}.
Forme typique (à gauche), un défaut de forme (à droite) – limite admise

Photo {x}. Classification: « Catégorie II, des défauts de forme ». {nom de la variété}.
Forme typique (à gauche), un défaut de forme profonde (à droite) – exclu

- **des défauts de coloration ;**

Interprétation: <Les changements de coloration à mesure que les {nom du produit} mûrissent ne sont pas considérés comme des défauts de coloration. >

Les photos {x à y} présentent des exemples de défauts de coloration admis dans la catégorie II.

Photo {x}. Classification: « Catégorie II, des défauts de coloration ». Un défaut de coloration due au soleil – limite admise

- **des défauts de l'épiderme.**

Interprétation:

Les photos {x à y} présentent des exemples de défauts de l'épiderme admis dans la catégorie II.

Photo {x}. Classification: « Catégorie II, des défauts de l'épiderme ». Des craquelures cicatrisées – limite admise

Photo {x}. Classification: « Catégorie II, des défauts de l'épiderme ». Des frottements – limite admise

Photo {x}. Classification: « Catégorie II, des défauts de l'épiderme ». Des attaques de parasites n'affectant que l'épiderme – limite admise

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par *{disposition selon la norme}*.

Le calibre minimum est de *{disposition selon la norme}*

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un m^eme emballage ne doit pas dépasser: *{disposition selon la norme}*

<L'homogénéité du calibre n'est pas requis pour *{ disposition selon la norme}.>*

Interprétation:

La photo {x} présente un exemple de contrôler le calibre.

Photo x. Calibrage. Contrôle le calibre.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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.

Interprétation : Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les REGLES DE PROCEDURE APPLICABLES AU CONTROLE DE CONFORMITE telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE POUR L'APPLICATION DE NORMES INTERNATIONALES AUX FRUITS ET LEGUMES [C(2006)95]².

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

Interprétation : La tolérance de 5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie I. Elle couvre aussi tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures.

{Les tolérances admissibles pour des défauts particuliers doivent être incluses, selon la norme concernée.}

(ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

Interprétation : La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

(iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

Interprétation : La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques

² www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF.

minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropre à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

Interprétation: Les tolérances de calibre are granted for produce below or above a set minimum as well as for produce deviating from the allowed and/or indicated size range.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit être homogène et ne comporter que des {nom du produit} de même origine, <variété,> qualité et calibre <(en cas de calibrage)>.

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

Interprétation : La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire dissimuler dans les couches inférieures de l'emballage les produits de qualité et de calibre (en cas ce calibrage) moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

Les **photos {x à y}** présentent des exemples de présentation homogène.

Photo {x}. Présentation: « Homogénéité ». Présentation de {nom du produit} de la catégorie Extra

Photo {x}. Présentation: « Homogénéité ». Présentation de {nom du produit} de la catégorie I

Photo {x}. Présentation: « Homogénéité ». Présentation de {nom du produit} de la catégorie II

Photo {x}. Présentation: « Homogénéité ». L'homogénéité de coloration n'est pas requise pour les catégories I et II

B. Conditionnement

Les {nom du produit} doivent être conditionné(e)s de façon à assurer une protection convenable du produit.

Interprétation: La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être 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 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Interprétation : Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise est exclu.

Les **photos {x à y}** présentent des exemples de conditionnement.

Photo {x}. Présentation: « Conditionnement ». Colis en une seule couche rangée

Photo {x}. Présentation: « Conditionnement ». {nom du produit} en vrac dans le colis

Photo {x}. Présentation: « Conditionnement ». {nom du produit} en emballage de vente

Photo {x}. Présentation: « Conditionnement ». Des emballages de vente dans un colis

Photo {x}. Présentation: « Conditionnement ». Les autocollants apposés sur les produits – admis dans toutes les catégories

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Interprétation : Dans le cas d'un conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette solidement fixée au colis, soit par impression directe sur le colis à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées et/ou les mentions antérieures doivent avoir été effacées.

Ainsi que ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis, les indications présentées sur colis et emballage de vente ne doivent pas être trompant en cas d'un marquage des emballages de vente.

<Pour les {nom du produit} expédié(e)s en vrac, (chargement direct dans un engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin.>

Interprétation:

Les photos {x à y} présentent des exemples de marquage.

Photo {x}. Marquage – indications requises imprimées sur un emballage

Photo {x}. Marquage – indications requises imprimées sur une étiquette

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans des colis.

Nom et adresse physique (p. ex. rue/ville/région/code postal et pays, s'il est autre que le pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale.⁴

Interprétation: Aux fins de contrôle, le terme « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- *{Nom du produit}*, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

Interprétation: L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

- <Nom de la variété>
- <Nom de la variété (facultatif)>
- <Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁵ ne peut être donné qu'en plus du nom de la variété ou du synonyme.>
- <Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de {nom du produit} de variétés <espèces> nettement différentes, noms des différentes variétés <espèces>.>
- << Mélange de {nom du produit} », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de {nom du produit} de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqué(e)s.>
- <Nom du type commercial> *{selon les dispositions de la norme}*

Interprétation: Les exemples suivants indiquent des informations concernant le marquage de variété, synonyme et nom commercial:

- < {Nom de la variété} > est le nom de la variété qui peut être remplacé par son synonyme < {nom du synonyme} >
- < {Nom commercial} > est un nom commercial qui doit être accompagné par le nom de la variété {nom de la variété}

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), 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.

⁵ Un nom de marque peut être une marque de commerce pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue ou toute autre appellation commerciale.

C. Origine du produit

- **Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**

Interprétation: Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les *{nom du produit}* ont été produit(e)s (par exemple: « Produit de *{nom du pays}* »).

L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.

Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux (par exemple ...) ou locaux.

- **<Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèce> correspondante.>**
- **<Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.>**

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

Interprétation: L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre <(en cas de calibrage)> <exprimé comme suit> *{selon les dispositions de la norme}***

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée *{année}*

⁶ Le nom tout entier ou celui habituellement utilisé doit figurer.

Annexe I

Résumé de classification:

Exemples de classification des défauts différents sont présentés en **Tableaux {x-y}**.

Tableau {x}: Classification des défauts de forme. Variété: *{nom de la variété}*. De gauche à droite: forme typique, limite de la catégorie I, limite de la catégorie II, exclu.

Tableau {x}: Classification des défauts de coloration. De gauche à droite: coloration typique, limite de la catégorie I, limite de la catégorie II, exclu.

Tableau {x}: Classification des défauts de l'épiderme. *{type de défaut de l'épiderme}*. De gauche à droite: limite de la catégorie « Extra », limite de la catégorie I, limite de la catégorie II, exclu.

Annexe II

Norme CEE-ONU FFV-{code de la norme}** concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des **{nom du produit}****

{Texte de la norme sans notes explicatives est inséré.}
