



Conseil économique et social

Distr. générale
6 février 2015
Français
Original: anglais

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 4 de l'ordre du jour provisoire

Projet de brochure explicative et de norme pour les kakis

Le présent document contient le texte interprétatif et le texte du projet de norme. Il inclut également les propositions de modifications faites par le Groupe de travail. Tous les changements proposés sont indiqués en caractères gras.

GE.15-01546 (F) 240215 040315



* 1 5 0 1 5 4 6 *

Merci de recycler



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 1: Résumé de la classification

Annexe 2: Norme CEE-ONU FFV-63 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kakis

Projet de brochure explicative pour les kakis

I. Définition du produit

La présente norme vise les kakis des variétés (cultivars) issues de *Diospyros kaki* L. f. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kakis destinés à la transformation industrielle.

Interprétation: Les variétés de kakis se caractérisent par:

- Le calibre du fruit: petit, moyen ou gros;
- La forme du fruit: section longitudinale: rond ou aplati; section transversale: rond à quadrangulaire et, dans une mesure variable, parcouru de sillons;
- La couleur de l'épiderme: jaune clair-orange à orange-rouge;
- La couleur de la chair: jaune à rouge.

On classe généralement les variétés de kakis en quatre grands groupes:

- i) Variétés non astringentes, constantes à la pollinisation (PCNA): ces variétés produisent des fruits non astringents à la récolte, qu'ils aient été fécondés ou non. La chair est peu colorée, avec, exceptionnellement, de très petits points bruns. Les fruits mûrs et fermes sont comestibles à la récolte, même sans pépins. Exemples de variétés: Fuyu (Fuyugaki), Jiro, Hana Fuyu, O'Gosho;
- ii) Variétés non astringentes, variant à la pollinisation (PVNA): ces variétés produisent des fruits non astringents après fécondation. Selon la variété au sein de ce groupe, le nombre de pépins (entre 1 et 8) peut être une indication de l'astringence du fruit à la récolte; normalement la présence de pépins, fût-ce en petit nombre, garantit la comestibilité du fruit. La chair est brune et présente souvent de très nombreux points de couleur foncée. Les fruits ne sont pas comestibles à la récolte s'ils sont parthénocarpiques; ils le deviennent après adoucissement naturel ou élimination artificielle de l'astringence. Exemples de variétés: Kaki Tipo (Loto di Romagna), Nishimura Wase, Shogatsu, Zenji Maru;
- iii) Variétés astringentes, constantes à la pollinisation (PCA): ces variétés produisent des fruits astringents à la récolte, indépendamment de la présence de pépins. La chair est peu colorée. Les fruits deviennent comestibles après adoucissement naturel ou élimination artificielle de l'astringence. Exemples de variétés: Hachiya, Atago, Yokono, Flat Seedless, Rojo Brillante;
- iv) Variétés astringentes, variant à la pollinisation (PVA): ces variétés produisent des fruits astringents, qu'ils aient été fécondés ou non. La fécondation élimine l'astringence uniquement autour des pépins, où l'on observe des taches brunes. Le nombre de pépins n'a aucune influence sur l'astringence du fruit à la récolte; les fruits comptant 8 pépins restent toujours astringents. La variété Hiratanenashi et ses mutants appartient à ce groupe, bien qu'elle ne produise normalement pas de pépins, même après avoir été fécondée. Selon la variété, la chair peut être orange clair ou brun foncé. Exemples de variétés: Triumph, Hyakume, Chocolate, Maru, Tonewase, Fude.

Les photos 1 à 5 montrent des variétés cultivées à des fins commerciales.

Photo 1. Définition du produit – variété Fuyu

Photo 2. Définition du produit – variété Kaki Tipo

Photo 3. Définition du produit – variété Rojo Brillante

Photo 4. Définition du produit – variété Triumph

Photo 5. Définition du produit – variété Fude

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kakis au contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades qui suivent 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 qu'«Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

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/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

Conseil: Au stade de l'emballage, il faut s'assurer tout particulièrement que le fruit présente les caractéristiques minimales. Les produits présentant des défauts de nature progressive vont se dégrader 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, le fruit doit être:

- Entier, pourvu de son calice **et présentant un pédoncule sec et brun ou débarrassé de son pédoncule**

Interprétation: Les kakis ne doivent présenter aucun dommage ou lésion affectant l'intégrité du fruit. S'ils présentent un dommage mécanique, des lésions non cicatrisées, **des piqûres** ou des craquelures exposant l'intérieur du produit, ils doivent être exclus.

Après la récolte, aux différents stades de la commercialisation, le calice peut être sec et de couleur jaune à brune.

Conseil: En enlevant le pédoncule, on évite de causer des dégâts aux autres fruits.

Les photos 6 à 10 donnent des exemples de la caractéristique minimale «entier».

Photo 6. Caractéristique minimale: «entier, pourvu de son calice». Fruit pourvu de son calice, avec et sans pédoncule – admis

Photo 7. Caractéristique minimale: «entier, pourvu de son calice». Creux sous le calice – exclu

Photo 8. Caractéristique minimale: «entier». Dommage mécanique – exclu

Photo 9. Caractéristique minimale: «entier». Dommage mécanique – exclu

Photo 10. Caractéristique minimale: «entier». Fruit éclaté – exclu

- Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation

Interprétation: Les kakis doivent être exempts de maladies (causées par des champignons, des bactéries ou des virus), d'anomalies physiologiques ou d'altérations graves modifiant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. Les kakis atteints de pourriture, même si les signes sont très légers, risquent néanmoins de rendre les fruits impropres à la consommation à leur arrivée à destination et doivent être exclus.

Sont donc exclus les kakis présentant les défauts ci-après:

- Pourriture;
- Moisissure;
- Altération importante due au soleil **et affectant la chair**;
- Meurtrissure importante;
- Décoloration interne importante;

Remarque: ceci n'est pas considéré comme un défaut pour les variétés dont la chair brune est caractéristique.

- Lésions causées par le gel;

Remarque: Les lésions dues au froid (dommages causés par une température basse) apparaissent sous la forme d'une vitrosité qui se développe directement sous l'épiderme et progresse vers le cœur dès que le fruit est entreposé à température ambiante. L'épluchure est de couleur brun terne.

Les photos 11 à 19 donnent des exemples de la caractéristique minimale «sain».

Photo 11. Caractéristique minimale «sain». Début de pourriture – exclu

Photo 12. Caractéristique minimale «sain». Moisissures, infection secondaire – exclu

Photo 13. Caractéristique minimale «sain». Fumagine, premier stade – exclu

Photo 14. Caractéristique minimale «sain». Dommages physiologiques – exclu

Photo 15. Caractéristique minimale «sain». Dommages causés par la grêle – exclu

Photo 16. Caractéristique minimale «sain». Brûlure prononcée due au soleil, affectant la chair – exclu

Photo 17. Caractéristique minimale «sain». Meurtrissures prononcées – exclu

Photo 18. Caractéristique minimale «sain». Décoloration interne prononcée, affectant plus de la moitié de la section transversale – exclu

Photo 19. Caractéristique minimale «sain». Dommages causés par le gel – exclu

- Propre, pratiquement exempt de toute matière étrangère visible

Interprétation: La présence de matières étrangères visibles peut nuire à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit. La limite acceptable serait donc – pour toutes les catégories – de légères traces de poussière. **Des taches de terre ou toutes traces de dépôts inorganiques sont exclues. Tout dépôt de couleur bleue ou verte ou d'une autre couleur inhabituelle indiquant la présence de traces de résidus de pesticides est exclu.**

Les photos 20 à 24 donnent des exemples de la caractéristique minimale «propre».

Photo 20. Caractéristique minimale: «propre». La pruine est une caractéristique du fruit et n'est pas un défaut

Photo 21. Caractéristique minimale: «propre». Légères traces de poussière sur le calice – limite admise dans toutes les catégories

Photo 22. Caractéristique minimale: «propre». Très légères traces de matière étrangère sur le fruit – limite admise dans toutes les catégories

Photo 23. Caractéristique minimale: «propre». Fruit souillé – exclu

Photo 24. Caractéristique minimale: «propre». Fruit souillé – exclu

- Pratiquement exempt de parasites

Interprétation: La présence de parasites peut nuire à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit. La limite acceptable serait donc – pour toutes les catégories – l'insecte, acarien ou autre ravageur trouvé occasionnellement dans l'emballage ou l'échantillon; la présence d'une colonie **est exclue**.

Les photos 25 et 26 donnent des exemples de la caractéristique minimale «pratiquement exempt de parasites».

Photo 25. Caractéristique minimale «pratiquement exempt de parasites». Un parasite (cochenille) sous le calice – limite admise dans toutes les catégories

Photo 26. Caractéristique minimale «pratiquement exempt de parasites». Colonie de parasites (cochenilles) – exclu

- Exempt d'attaques de parasites qui altèrent la chair

Interprétation: Les attaques de 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 tolérances admises pour les défauts de l'épiderme dans chaque catégorie.

Les photos 27 à 29 donnent des exemples de la caractéristique minimale «exempt d'attaques de parasites qui altèrent la chair».

Photo 27. Caractéristique minimale «exempt d'attaques de parasites qui altèrent la chair». Ponte de la mouche drosophile (qui induit la maturation) – exclu

Photo 28. Caractéristique minimale «exempt d'attaques de parasites qui altèrent la chair». Trou laissé par la larve de la mouche drosophile sortie du fruit – exclu

Photo 29. Caractéristique minimale «exempt d'attaques de parasites qui altèrent la chair». Altération causée par la présence de larves s'étant nourries du fruit – exclu

- Exempt d'humidité extérieure anormale;

Interprétation: Cette disposition vise l'excès d'humidité, par exemple l'eau stagnante à l'intérieur de l'emballage, mais ne s'applique pas à la condensation qui recouvre le produit à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Interprétation: Cette disposition s'applique aux kakis entreposés ou transportés dans de mauvaises conditions et qui, de ce fait, ont absorbé des odeurs et/ou saveurs anormales, en particulier en raison de la proximité d'autres produits qui dégagent des odeurs volatils.

Le développement et l'état des kakis doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les kakis doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante. Le développement et le stade de maturité des kakis doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre ainsi le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Interprétation: La forme, le calibre et la coloration de surface du fruit sont les critères **concourant à renseigner** sur le degré de maturité **d'une variété donnée**.

Au moins 1/3 de la partie inférieure du fruit devrait être de couleur jaune ou sa coloration devrait être changeante.

Interprétation: Une fois cueillis, les kakis continuent à **mûrir, pour autant que le fruit ait atteint le stade de maturité permettant l'achèvement complet du processus de maturation qui lui donnera le goût et le parfum devant normalement lui correspondre.**

Les photos 30 à 33 donnent des exemples de la caractéristique relative à la maturité «degré de développement et de maturité satisfaisant».

Photo 30. Caractéristiques relatives à la maturité: «degré de développement et de maturité satisfaisant». Rojo Brillante: Tous les fruits sont arrivés à un niveau de développement suffisant. Le fruit de gauche en haut (totalement vert) n'est pas assez mûr. Tous les autres fruits sont assez mûrs. Le fruit du milieu en haut (dont 1/3 de la surface est jaune) est assez mûr pour être cueilli. Le fruit du milieu en bas (orange) est mûr et prêt à être consommé, car il a perdu son astringence. Le fruit de droite en bas (rouge) est un fruit bien mûr, prêt à être consommé.

Photo 31. Caractéristiques relatives à la maturité: «degré de développement et de maturité satisfaisant». Kaki Tipo: Maturité sur l'arbre. Tous les fruits sont suffisamment développés. Le fruit de gauche en haut (totalement vert) n'est pas assez mûr. Tous les autres fruits sont assez mûrs. Le fruit du milieu en haut (qui jaunît) est assez mûr pour être cueilli.

Photo 32. Caractéristiques relatives à la maturité: «degré de développement et de maturité satisfaisant». Kaki Tipo: Maturité après traitement au CO₂ et à l'éthylène. Tous les fruits sont suffisamment mûrs. Le fruit du milieu en bas est un fruit ferme, prêt à être consommé. Le fruit de droite en bas est un fruit bien mûr.

Photo 33. Caractéristiques relatives à la maturité: «degré de développement et de maturité satisfaisant». Apex mou d'un fruit mûr et ferme – exclu.

C. Classification

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

i) Catégorie «Extra»

Les kakis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Leur chair doit être exempte de détérioration.

Leur calice doit être intact.

Les kakis ne doivent pas présenter de défauts, si ce n'est de très légères altérations superficielles n'affectant pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

Interprétation: Les changements de coloration des kakis **arrivés à maturité ne sont pas** un défaut. Les fruits de la catégorie «Extra» doivent présenter une coloration uniforme dans l'emballage.

Une coloration très rouge à l'apex d'un fruit mûr n'est pas un défaut, pour autant qu'il soit ferme.

Les photos 34 à 37 donnent des exemples de la catégorie «Extra».

Photo 34. Classification: catégorie «Extra». Rojo Brillante. Fruit parfait, bien formé, avec calice intact

Photo 35. Classification: catégorie «Extra». Très légère altération superficielle – limite admise

Photo 36. Toutes les catégories. Défauts de coloration; la coloration changeante n'est pas un défaut

Photo 37. Toutes les catégories. Défauts de coloration; la coloration rouge foncé à l'apex d'un fruit mûr et ferme n'est pas un défaut

ii) **Catégorie I**

Les kakis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Leur chair doit être exempte de détérioration.

Les légers défauts suivants sont cependant admis, pour autant que l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage n'en soient pas affectés:

- Un léger défaut de forme

Interprétation: Les photos 38 et 39 montrent des défauts de forme admis dans la catégorie I.

Photo 38. Classification: «Catégorie I, léger défaut de forme». Rojo Brillante: à gauche: forme typique, à droite: léger défaut de forme – limite admise

Photo 39. Classification: «Catégorie I, léger défaut de forme». Triumph: à gauche: forme typique, à droite: léger défaut de forme – limite admise

- De légers défauts de coloration **dus au soleil, ne dépassant pas 1/8 de la surface totale du fruit**

Interprétation: Les changements de coloration des kakis **mûrs** ne sont pas considérés comme des défauts de coloration. Les défauts de coloration dus au soleil ne sont pas admis **si la chair du fruit est affectée.**

Les photos 36, 40 et 41 montrent des défauts de coloration dans la catégorie I.

Photo 40. Classification: «Catégorie I, légers défauts de coloration». Légers défauts de coloration dus au soleil, affectant 1/8 de la surface du fruit – limite admise

Photo 41. Classification: «Catégorie I, légers défauts de coloration». Légers défauts de coloration et petite taches causés par le soleil, affectant 1/8 de la surface du fruit – limite admise

- De légers défauts de l'épiderme n'excédant pas:
 - **La distance entre l'apex et le calice du fruit en cas de lignes liégeuses descendant du calice;**
 - **1/16 de la surface totale du fruit pour les autres défauts de l'épiderme.**

Interprétation: Les photos 42 à 47 montrent de légers défauts de l'épiderme dans la catégorie I.

Photo 42. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Minces lignes liégeuses ne dépassant pas la distance entre l'apex et le calice du fruit – limite admise

Photo 43. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légères craquelures cicatrisées – limite admise

Photo 44. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légers défauts de l'épiderme dus au frottement, affectant 1/16 de la surface totale du fruit – limite admise

Photo 45. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légers défauts de l'épiderme dus au frottement, affectant 1/16 de la surface totale du fruit – limite admise

Photo 46. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légers défauts causés par la cochenille, n'affectant que l'épiderme – [dans la limite admise]

Photo 47. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légers dommages causés par des **totricidés** (*Totricidae spp.*), n'affectant que l'épiderme – [dans la limite admise]

- De légères meurtrissures dont la surface n'excède pas 2 cm² au total

Interprétation: La photo 48 montre un défaut de forme dû à de légères meurtrissures admis dans la catégorie I.

Photo 48. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légères meurtrissures affectant une surface de 2 cm² au total – limite admise

- Une légère **altération du calice**

Interprétation: La photo 49 montre une légère altération du calice, admise dans la catégorie I.

Photo 49. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». La moitié des feuilles du calice est absente – limite admise

- Une légère **décoloration** interne affectant au maximum 1/3 de la section transversale totale du fruit

Interprétation: [La décoloration interne peut être causée par une manutention brutale après l'élimination artificielle de l'astringence.] La zone du fruit affectée par la **décoloration** interne ne s'accroît pas durant la commercialisation, mais la **décoloration** peut **s'accentuer**, ce qui n'est pas considéré comme une aggravation du défaut.

Les photos 50 à 52 montrent un brunissement interne admis dans la catégorie I.

Photo 50. Classification: «Catégorie I, légers défauts de coloration». Légère décoloration interne affectant 1/3 de la section transversale – limite admise

Photo 51. Classification: «Catégorie I, légers défauts de coloration». Légère décoloration interne sous l'épiderme, affectant 1/3 de la surface du fruit – limite admise

Photo 52. Classification: «Catégorie I, légers défauts de coloration». Au voisinage des pépins, le brunissement de la chair n'est pas un défaut.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les kakis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais qui présentent les caractéristiques minimales définies plus haut:

Interprétation: Les kakis classés dans cette catégorie doivent être d'une relativement bonne qualité et propres à la consommation.

La chair doit être exempte de toute détérioration prononcée.

Les kakis 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 53 à 56 montrent des défauts de forme admis dans la catégorie II.

Photo 53. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Rojo Brillante: à gauche: forme typique, à droite: défaut de forme – limite admise

Photo 54. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Triumph: à gauche: forme typique, à droite: défaut de forme – limite admise

Photo 55. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Rojo Brillante: défaut de forme prononcé et fruit double – exclu

Photo 56. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Triumph: défaut de forme prononcé et fruit double – exclu

- Des défauts de coloration **dus au soleil, n'affectant pas plus d'1/4 de la surface totale du fruit**

Interprétation: Les changements de coloration à mesure que les kakis mûrissent ne sont pas considérés comme des défauts de coloration. Les défauts de coloration dus au soleil sont admis, pour autant que la chair du fruit n'en soit pas nettement affectée.

Les photos 36, 57 et 58 montrent des défauts de coloration dus au soleil dans la classe II.

Photo 57. Classification: «Catégorie II, défauts de coloration». Défauts de coloration dus au soleil, affectant 1/4 de la surface du fruit – limite admise

Photo 58. Classification: «Catégorie II, défauts de coloration». Défauts de coloration et taches causés par le soleil, affectant 1/4 de la surface du fruit – limite admise

- Des défauts de l'épiderme n'excédant pas:
 - **Deux fois** la distance entre l'apex et le calice **du fruit pour les lignes liégeuses descendant du calice;**
 - **1/8 de la surface totale du fruit pour les autres défauts de l'épiderme**

Interprétation: Les photos 59 à 68 montrent des défauts de l'épiderme admis dans la classe II.

Photo 59. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Lignes liégeuses mesurant au total deux fois la distance entre l'apex et le calice du fruit – limite admise

Photo 60. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Lignes liégeuses mesurant au total plus de deux fois la distance entre l'apex et le calice du fruit – exclu

Photo 61. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Craquelures cicatrisées – limite admise

Photo 62. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Importantes craquelures cicatrisées – exclu

Photo 63. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Défauts de l'épiderme dus au frottement, affectant 1/8 de la surface totale du fruit – limite admise

Photo 64. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Texture liégeuse causée par l'humidité sous le calice – **[dans les limites admises]**

Photo 65. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Dommages causés par la cochenille, affectant seulement l'épiderme – **[dans les limites admises]**

Photo 66. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Altération liégeuse avec craquelures, causée par les **cryptoblabes** (Cryptoblabes spp.) – [dans les limites admises]

Photo 67. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Altération liégeuse avec craquelures, résultant de frottements – exclu

Photo 68. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Altération liégeuse avec craquelures, résultant de frottements – exclu

- De légères meurtrissures n'excédant pas une surface de 3 cm² **au total**

Interprétation: La photo 69 montre un type de meurtrissure admis dans la catégorie II.

Photo 69. Classification: «Class II, légères meurtrissures n'affectant pas plus de 3 cm² au total». Légères meurtrissures: la chair ne présente pas de défauts majeurs – limite admise

- **Des dommages au calice**

Interprétation: La photo 70 montre un type de dommage au calice admis dans la catégorie II.

Photo 70. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». **L'ensemble des feuilles du calice** sont absentes – limite admise

- Une légère **décoloration** interne n'affectant pas plus de la moitié de la section transversale totale du fruit

Interprétation: [La **décoloration** interne peut être due à une manutention brutale après élimination artificielle de l'astringence.] La zone affectée par la **décoloration** interne ne s'accroît pas durant la commercialisation, mais la décoloration peut **s'accentuer**, ce qui n'est pas considéré comme aggravant le défaut.

Les photos 52 et 71 montrent des cas de décoloration interne admis dans la catégorie II.

Photo 71. Classification: «Catégorie II, légers défauts de coloration». Décoloration interne affectant la moitié de la section transversale totale du fruit – limite admise

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids du fruit ou par le nombre de fruits par emballage.

Le calibre minimal est de:

- Pour les kakis calibrés en fonction du diamètre: **40 mm**;
- Pour les kakis calibrés en fonction du poids: 50 g**;
- Pour les kakis calibrés en fonction du nombre de fruits par emballage: 40 mm ou 50 g.**

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- Pour les kakis calibrés en fonction du diamètre: **20 mm**;

b) Pour les kakis calibrés en fonction du poids: selon le tableau ci-dessous:

| <i>Code de calibre</i> | <i>Poids en grammes</i> | <i>Différence maximale permissible entre les fruits d'un même emballage en grammes</i> |
|------------------------|-------------------------|--|
| A | 50-90 | 20 |
| B | 85-130 | 25 |
| C | 125-190 | 35 |
| D | >180 | 50 |

c) Pour les kakis calibrés en fonction du nombre de fruits par emballage: **selon le point a).**

L'homogénéité de calibre est obligatoire pour les catégories «Extra» et I.

Interprétation: La photo 72 donne un exemple de calibrage.

Photo 72. Calibrage: Vérification du calibre à l'aide d'un anneau de calibrage.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la 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: Des tolérances sont prévues pour tenir compte d'écarts résultant de la manutention et de l'altération naturelle du produit frais au fil du temps.

La conformité avec les tolérances doit être déterminée par application tout au moins des RÈGLES DE PROCÉDURE APPLICABLES AU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ exposées dans l'annexe II de la Décision du Conseil révisant le RÉGIME DE L'OCDE POUR L'APPLICATION DE NORMES INTERNATIONALES AUX FRUITS ET LÉGUMES (C(2006)95)¹.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie «Extra»

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 % englobe tous les défauts concernant la forme, l'épiderme et la coloration admis dans la catégorie I. La tolérance de 0,5 % englobe tous les défauts concernant la forme, l'épiderme et la coloration ainsi que les meurtrissures admis dans la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 dégradés.

¹ www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.pdf.

Interprétation: La tolérance de 10 % englobe tous les défauts de forme, d'épiderme et de coloration, ainsi que les meurtrissures admis dans la catégorie II. La tolérance de 1 % englobe tous les défauts valant exclusion au regard des caractéristiques minimales, y compris ceux qui rendent le produit impropre à la consommation.

iii) **Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 dégradés.

Interprétation: La tolérance de 10 % englobe toutes les malformations, les défauts graves concernant l'épiderme et la coloration, et les défauts valant exclusion au regard des caractéristiques minimales mais n'affectant pas la comestibilité, par exemple de légers dommages, des taches de terre ou une absence de fraîcheur. La tolérance de 2 % englobe tous les défauts valant exclusion au regard des caractéristiques minimales qui rendent le produit impropre à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibre), est autorisée une tolérance de 10 % au total – en nombre ou en poids – de fruits ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre.

Interprétation: Une tolérance de calibre est accordée pour les produits qui n'atteignent pas ou qui dépassent un seuil minimal, de même que pour ceux qui s'écartent de la fourchette de calibre autorisée et/ou prescrite.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des kakis de même origine, variété et calibre (en cas de calibre).

Pour la catégorie «Extra», la prescription relative à l'homogénéité vaut également pour la coloration.

Interprétation: Les photos 73 à 77 donnent des exemples de présentation homogène.

Photo 73. Présentation: «Homogénéité». Catégorie «Extra» (Rojo Brillante) dans une cagette à une couche

Photo 74. Présentation: «Homogénéité». Catégories I et II – L'homogénéité de coloration n'est pas requise.

Photo 75. Présentation: «Homogénéité». Catégorie I (Rojo Brillante). Présentation dans une cagette à une couche

Photo 76. Présentation: «Homogénéité». Catégorie I (Kaki Tipo). Emballages de vente conditionnés dans une cagette

Photo 77. Présentation «Homogénéité». Catégorie II (Rojo Brillante). Présentation dans une cagette à une couche

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 des produits de qualité et de calibre inférieurs à ceux exposés et indiqués.

B. Conditionnement

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

Interprétation: Les emballages doivent être d'une qualité et d'une résistance qui soient de nature à protéger les kakis durant le transport et la manutention.

Les photos 78 à 81 donnent des exemples de conditionnement.

Photo 78. Présentation: «Conditionnement». Cagette à couche unique couverte par un film plastique

Photo 79. Présentation: «Conditionnement». Kakis conditionnés dans des emballages de vente

Photo 80. Présentation: «Conditionnement». Emballages de vente présentés dans une cagette

Photo 81. Présentation: «Conditionnement». Autocollants apposés sur les fruits – admis dans toutes les catégories

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Interprétation: Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de matières étrangères telles que feuilles, sable ou terre, qui pourraient affecter les produits et leur présentation. Un manque visible de propreté dans plusieurs emballages **n'est pas admis**.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après²:

Interprétation: Lorsqu'un produit est emballé, toutes les indications doivent être groupées sur le même côté de l'emballage, étant soit apposées sur une étiquette attachée à l'emballage, soit imprimées sur l'emballage à l'aide d'une encre insoluble dans l'eau.

En cas de réutilisation des emballages, toutes les étiquettes précédentes doivent être soigneusement enlevées et les indications précédentes supprimées.

Même si les indications de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans une cagette, les indications portées à la fois sur la cagette et sur les emballages de vente ne doivent pas induire en erreur – disposition s'appliquant si les emballages de vente sont eux-mêmes marqués ou étiquetés.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans une cagette.

Les photos 82 et 83 donnent des exemples de marquage.

Photo 82. Exemple de marquage sur une étiquette

Photo 83. Exemple de marquage imprimé sur une cagette

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (c'est-à-dire rue/ville/région/code postal, et pays s'il diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³.

Interprétation: Aux fins de l'inspection, l'«emballeur» est la personne ou l'entreprise responsable du conditionnement du produit (il ne s'agit pas du personnel qui réalise concrètement ce travail et qui n'a de responsabilité qu'envers son employeur). L'identification symbolique n'est pas une marque commerciale; elle désigne un système officiel de contrôle permettant l'identification aisée de la personne ou l'entreprise responsable du conditionnement. L'expéditeur (que ce soit l'entreprise chargée de l'expédition ou l'exportateur) peut cependant assumer l'entière responsabilité, auquel cas l'identification de l'«expéditeur» telle que définie plus haut est facultative.

B. Nature du produit

- «Kakis», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété

Celui-ci peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁴ ne peut être indiqué que s'il vient s'ajouter à la variété ou à un synonyme.

Interprétation: Les exemples ci-après sont donnés pour expliquer les indications concernant la variété, le nom synonyme et le nom de marque:

- «Kaki Tipo» est le nom de la variété qui peut être remplacée par son synonyme «Loto di Romagna»;
- **«Sharon» ou «Sharoni» sont des noms de marque qui peuvent être accompagnés du nom de la variété «Triumph»;**
- **«peRsimon®» est une marque déposée pour la variété «Rojo Brillante» qui doit être accompagnée du nom de la variété «Rojo Brillante».**

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale⁵.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être explicitement indiqués. 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.

⁴ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre dénomination commerciale.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

Interprétation: Le marquage doit indiquer le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les kakis ont été cultivés (par exemple «Produit en Espagne», «Produit au Tadjikistan» **ou «Produit en Italie»**).

Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué. Le nom complet sera par exemple «Royaume des Pays-Bas» ou «République fédérale d'Allemagne». Le nom couramment utilisé sera «Pays-Bas» ou «Allemagne». Dans le cas de «Pays-Bas», l'indication «Hollande» pourrait être utilisée s'il apparaissait que le nom de cette province désigne couramment les «Pays-Bas». Les acronymes ne sont pas autorisés, exception faite de «USA» pour «États-Unis d'Amérique». Par ailleurs, la mention «fraises françaises» ne peut pas être utilisée pour «origine: France».

Éventuellement, le district d'origine indiqué dans la langue nationale, régionale ou locale (~~par exemple Ribera del Xuquer~~) peut être mentionné également.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie

Interprétation: L'indication de la catégorie est obligatoire.

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé de l'une des façons suivantes:
 - Diamètres minimal et maximal; ou
 - Poids minimal et maximal; ou
 - Nombre de fruits;
 - **«Fruits prêts à être consommés à l'état ferme» ou indication équivalente, selon que de besoin.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption: 20xx

Annexe 1

Résumé de la classification:

Les vues 97 à 104 donnent des exemples de classification en fonction des défauts constatés.

Vue 97: Défauts de forme. Variété: Rojo Brillante. De gauche à droite: forme typique, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue 98: Défauts de forme. Variété: Triumph. De gauche à droite: forme typique, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue 99: Défauts de coloration. De gauche à droite: catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue 100: Défauts de l'épiderme (minces lignes liégeuses). De gauche à droite: catégorie «Extra» limite, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue 101: Défauts de l'épiderme (craquelures dans un Kaki Tipo). De gauche à droite: catégorie «Extra» limite, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue 102: Défauts de l'épiderme (altérations dues aux frottements). De gauche à droite: catégorie «Extra» limite, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue 103: Meurtrissures. De gauche à droite: catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue 104: Décoloration interne. De gauche à droite: catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Annexe 2

Norme CEE-ONU FFV-63 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kakis

I. Définition du produit

La présente norme vise les kakis des variétés (cultivars) issues de *Diospyros kaki* L. f. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kakis destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kakis au contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

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

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- S'agissant des produits de catégories autres que «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière. Le détenteur/vendeur 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, le fruit doit être:

- Entier, pourvu de son calice **et présentant un pédoncule sec et brun ou débarrassé de son pédoncule;**
- Sain – sont exclus les fruits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre, pratiquement exempt de toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exempt de parasites;
- Exempt d'attaques de parasites altérant la chair;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des kakis doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter le transport et la manutention;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les kakis doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante. Leur développement et leur stade de maturité doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre ainsi le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Au moins 1/3 de la partie inférieure du fruit devrait être de couleur jaune ou sa coloration devrait être changeante.

C. Classification

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

i) *Catégorie «Extra»*

Les kakis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Leur chair doit être exempte de détérioration.

Leur calice doit être intact.

Les kakis ne doivent pas présenter de défauts, si ce n'est de très légères altérations superficielles n'affectant pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les kakis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Leur chair doit être exempte de détérioration.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, pour autant que ceux-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration dus au **soleil, n'affectant pas plus d'1/8 de la surface totale du fruit;**
- De légers défauts de l'épiderme n'excédant pas:
 - **La distance entre l'apex et le calice du fruit en cas de minces lignes liégeuses descendant du calice;**
 - **1/16 de la surface totale pour d'autres défauts de l'épiderme;**
- **Une légère altération du calice;**
- De légères meurtrissures dont la surface n'excède pas 2 cm² **au total;**
- Une légère **décoloration** interne ne touchant pas plus d'1/3 de la section transversale totale du fruit.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les kakis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais qui présentent les caractéristiques minimales définies plus haut.

La chair doit être exempte de toute détérioration.

Les kakis peuvent présenter les défauts suivants, pour autant qu'ils conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration dus **au soleil, n'excédant pas 1/4 de la surface totale du fruit;**
- Des défauts de l'épiderme n'excédant pas:
 - **Deux fois la distance entre l'apex et le calice pour les lignes liégeuses descendant du calice;**
 - **1/8 de la surface totale du fruit pour les autres défauts de l'épiderme;**
- De légères meurtrissures n'excédant pas une surface de 3 cm² **au total;**
- **Des dommages au calice;**
- Une légère **décoloration** interne n'excédant pas **la moitié** de la section transversale totale du fruit.
- ~~Un léger manque de turgescence.~~

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids du fruit ou par le nombre de fruits par emballage.

Le calibre minimal est de:

- a) **Pour les kakis calibrés par le diamètre: 40 mm;**
- b) **Pour les kakis calibrés par le poids: 50 g;**
- c) **Pour les kakis calibrés par le nombre de fruits dans l'emballage: 40 mm ou 50 g.**

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- a) Pour les kakis calibrés par le diamètre: **20 mm au maximum;**
- b) **Pour les kakis calibrés par le poids: selon le tableau ci-dessous:**

| <i>Code de calibre</i> | <i>Poids en grammes</i> | <i>Différence maximale permmissible entre les fruits d'un même emballage en grammes</i> |
|------------------------|-------------------------|---|
| A | 50-90 | 20 |
| B | 85-130 | 25 |
| C | 125-190 | 35 |
| D | >180 | 50 |

- c) Pour les kakis calibrés par le nombre de fruits dans l'emballage: **selon le point a).**

L'homogénéité de calibre est obligatoire pour les **catégories** «Extra» et I.

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.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 dégradés.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis ne répondant pas aux exigences en termes de calibrage est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des kakis de même origine, variété, qualité et calibre (s'il y a calibrage).

Pour la catégorie «Extra», la prescription relative à l'homogénéité s'applique également à la coloration.

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après⁶:

A. Identification

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 nationale⁷.

B. Nature du produit

- «Kakis», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété

Celui-ci peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁸ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou d'un synonyme.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁹ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

⁶ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans une cagette.

⁷ 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.

⁸ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁹ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) déterminé par:
 - Le diamètre minimal et maximal; ou
 - Le poids minimal et maximal; ou
 - Le nombre de fruits.
- **«Fruit prêt pour la consommation à l'état ferme» ou dénomination équivalente, selon que de besoin**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption: 20xx
