



Conseil économique et social

Distr. générale
4 février 2016
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-quatrième session

Genève, 18-21 avril 2016

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Glossaire des termes en usage dans les normes CEE-ONU

Glossaire des termes en usage dans les normes CEE-ONU

Le projet de glossaire ci-après a été établi par le Rapporteur (France) après la réunion de novembre 2015 du Groupe de travail. Les observations et questions à l'étude sont soulignées. Les délégations sont invitées à envoyer leurs observations au secrétariat avant le 1^{er} avril 2016.



I. Objet

Ces définitions ont pour objet de faciliter l'interprétation et l'application des dispositions figurant dans les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais.

II. Termes et définitions

Les termes définis ci-après suivent le même ordre séquentiel que les normes CEE-ONU. Un classement alphabétique des termes définis figure en annexe.

1. Définition du produit

1.1 Variété (variété cultivée, cultivar) : Taxon correspondant à un attribut ou une combinaison d'attributs particuliers, dont les caractéristiques sont clairement et distinctement uniformes et stables; il conserve ses caractéristiques lorsqu'il est reproduit par des moyens appropriés. Dans certains cas particuliers, le terme « cultivar » est l'équivalent du terme « variété » qui désigne un taxon botanique du rang le plus bas connu (bibliographie – 1). Les variétés sont identifiées d'après leurs caractéristiques propres par les autorités chargées de leur protection. Elles peuvent avoir été obtenues par mutation ou hybridation.

1.2 Mutant : Un mutant a été sélectionné à partir d'une variété de base. Il en a le même génotype mais en diffère par ses caractères morphologiques ou physiologiques spécifiques. Cette différence peut consister par exemple en une couleur plus ou moins prononcée, une durée de conservation plus longue ou encore une forme ou un goût différent. Les caractéristiques les plus marquantes de la variété demeurent intactes. Un mutant peut se voir accorder une protection au même titre qu'une variété.

1.3 Type commercial : Dénomination désignant des produits présentant des caractéristiques techniques et/ou une apparence similaires mais pouvant appartenir à des variétés différentes.

Exemple : Les tomates rondes appartiennent au même type commercial alors qu'il en existe différentes variétés.

Exemple : Il peut y avoir différents types commerciaux de l'ail – sec, demi-sec, frais ou fumé – même s'il s'agit de la même variété.

1.4 Transformation industrielle : Cette transformation convertit les fruits et légumes crus en un nouveau produit différent de ce qu'ils étaient initialement à l'état frais, qui cesse d'être un végétal vivant.

La transformation industrielle est réalisée par une entreprise agroalimentaire. La transformation des fruits et légumes comprend la mise en conserve, la conservation, la congélation ou la déshydratation. Ces opérations peuvent modifier la texture et la saveur du produit.

Le parage, le lavage, le classement qualitatif, le triage et le conditionnement ne sont pas des opérations de transformation. Le pelage et le tranchage relèvent de la préparation. La prise en compte ou non du produit dépend de la norme.

2. Dispositions concernant la qualité

2.1 Caractéristiques minimales

2.1.1 Entier : Le fruit ou légume entier est tel qu'il a été récolté. Le produit n'est pas endommagé et ne présente aucune blessure. Selon ses caractéristiques, il peut encore être considéré comme entier après avoir été paré.

2.1.2 Sain : Produit exempt de maladies cryptogamiques, bactériennes ou virales ou d'autres altérations (dégradation, décomposition ou dommage, quelle qu'en soit la cause, ou anomalies physiologiques, constatées sur pied ou pendant le stockage) qui compromettent notablement l'aspect, la comestibilité et la conservation du produit ou sa valeur marchande.

2.1.3 Propre : Exempt de matière étrangère visible

2.1.3.1 Matière étrangère visible : Tout corps étranger visible, tel que poussières, terre, substrat, résidus de produits chimiques ou autres matières étrangères, qui n'est pas [habituellement/naturellement] associé à des fruits et légumes.

2.1.3.2 Pratiquement exempt de matière étrangère visible : La matière étrangère visible sur le produit est seulement superficielle et ne recouvre pas toute la partie comestible (c'est-à-dire petite quantité de matière étrangère à proximité du calice ou du pédoncule). Une valeur limite spécifique peut être définie dans la norme.

2.1.4 Parasites : Espèces d'animaux, en particulier les acariens ou insectes, directement ou indirectement nuisibles ou potentiellement nuisibles pour les fruits et légumes, ou leur présentation. La définition scientifique des parasites englobe toute espèce, souche ou biotype de plante, animal ou agent pathogène nuisible pour le produit; dans le contexte des normes relatives aux fruits et légumes, les parasites n'engloberaient pas les maladies cryptogamiques ou bactériennes (qui seraient prises en compte dans la définition du terme « sain »).

2.1.4.1 Pratiquement exempt de parasites : Insecte, acarien ou autre animal présent à l'occasion dans l'emballage ou l'échantillon, sauf indication contraire dans la norme. Les mesures phytosanitaires annuleraient toujours cette tolérance. **(La délégation allemande a demandé que cette définition soit plus explicite.)**

2.1.5 Attaques de parasites : Blessure causée par des parasites qui altère l'épiderme ou la chair, ou présence de parasites morts et/ou déjections. Ce dommage peut altérer la chair, en l'exposant au contact avec l'extérieur et peut aussi altérer sa comestibilité.

2.1.6 Aspect frais : Aspect des fruits et légumes présentant les caractéristiques de produits récemment récoltés (c'est-à-dire par leur couleur, texture, fermeté et turgescence), notamment absence de flétrissement, de dessèchement ou de signe de sénescence.

2.1.7 Développement : Processus physiologique et morphologique se traduisant par une croissance et/ou des changements dans les caractéristiques générales du produit.

2.1.7.1 Développement suffisant : Stade des processus physiologique et morphologique correspondant à la comestibilité du produit et/ou lui permettant d'arriver dans de bonnes conditions sur le marché.

2.1.8 Maturité : Modifications physiologique et biochimique du fruit. La maturité influe sur la texture, la jutosité, la teneur en sucre et le ratio sucre/acide du fruit. Elle varie selon les caractéristiques de chaque produit.

2.1.9 Fermeté : Attribut de la texture de la chair exprimant la résistance à la déformation, laquelle dépend de la variété, du degré de maturité et de la durée de

l'entreposage. La fermeté, qui est l'un des indicateurs utiles pour évaluer le degré de maturité, peut être mesurée à l'aide d'un pénétromètre ou évaluée d'autre manière.

2.1.10 Ferme : Degré de fermeté permettant de vendre et d'entreposer le produit ainsi que de lui conserver une comestibilité acceptable; il varie selon la nature du produit (carottes, cerises et ail, par exemple).

2.1.11 Dégradation : Défaut (évolutif ou non) altérant sérieusement la comestibilité et/ou la conservation du produit.

2.1.12 Conditions satisfaisantes : Absence de défauts, qui peuvent être un manque de fermeté, des meurtrissures, un parage important, des entailles, des craquelures, des dommages dus à la cueillette, des gerçures, des échaudures ou autres défauts susceptibles d'entraîner une détérioration. Le produit doit être comestible avec une préparation normale.

2.2 Classification

2.2.1 Classification : Distribution en catégories selon un niveau de qualité correspondant aux paramètres appropriés **(La délégation allemande s'est demandée si cela était correct sur le plan linguistique.)**

2.2.2 Catégorie « Extra » : Fruits ou légumes de qualité supérieure. Le produit présente les caractéristiques typiques de la variété ou du type commercial et il est conforme aux caractéristiques minimales. Il peut présenter des défauts superficiels seulement, sauf indication contraire dans la norme. Les défauts superficiels doivent altérer de très petites zones seulement du produit et trancher à peine avec la coloration typique, la nature de l'épiderme ou la forme typique du produit. Celui-ci ne présente aucun défaut altérant sa qualité intrinsèque.

2.2.3 Catégorie I : Fruits ou légumes de bonne qualité. Le produit présente les caractéristiques de la variété ou du type commercial et il est conforme aux caractéristiques minimales. Il peut présenter de légers défauts quant à la forme, au développement, à la coloration et à l'épiderme, sauf indication contraire dans la norme. Les légers défauts ne doivent altérer que de petites zones du produit et ne trancher que légèrement avec la coloration typique, la nature de l'épiderme et la forme typique du produit. Celui-ci ne présente aucun défaut altérant sa qualité intrinsèque.

2.2.4 Catégorie II : Fruits ou légumes de qualité marchande. Le produit peut présenter des défauts quant à la forme, au développement, à la coloration et à l'épiderme ainsi que par rapport aux caractéristiques minimales, sauf indication contraire dans la norme. Le produit ne présente pas de graves défauts altérant sa qualité intrinsèque.

2.2.5 Chair : Partie comestible du fruit ou du légume recouverte par l'épiderme.

3. Calibrage

3.1 Calibrage : Classement des fruits et légumes en fonction de leurs dimensions physiques ou de leur masse.

3.2 Calibre : Dimensions physiques ou masse des fruits et légumes exprimées individuellement par leur diamètre, leur longueur, leur poids ou le nombre d'unités par emballage.

3.3 Calibre minimal : Plus petit calibre acceptable dans la norme. Un calibre minimal est indiqué pour garantir un développement suffisant du produit en fonction de l'objectif recherché.

3.4 Homogénéité de calibre : Une fourchette de calibre est définie afin de garantir un aspect homogène du produit dans le colis quant à ses dimensions physiques. Elle peut être exprimée par des calibres minimum et maximum ou par un nombre minimum ou maximum d'unités dans le colis.

3.5 Mini produits?

4. Tolérances

4.1 Des **tolérances** sont prévues pour tenir compte des erreurs durant le tri et l'emballage. Au cours du tri et du calibrage, il n'est pas permis d'inclure délibérément des produits hors catégorie. Les tolérances sont déterminées après l'examen de tous les emballages composant l'échantillon en calculant le pourcentage (en nombre ou en poids) d'unités non conformes à la catégorie ou au calibre indiqué pour tous les échantillons examinés.

4.1.1 Tolérances de qualité : Pourcentage maximum acceptable (en nombre ou en poids) de produits qui ne présentent pas les caractéristiques de la catégorie ou les caractéristiques minimales.

4.1.2 Tolérances de calibre : Pourcentage maximum acceptable (en nombre ou en poids) de produits contenus dans un lot qui ne satisfont pas aux prescriptions en matière de calibrage de la catégorie concernée.

4.2 Lot : Quantité de produit qui, au moment de l'inspection en un lieu donné, présente des caractéristiques similaires en ce qui concerne :

- L'emballer et/ou l'expéditeur;
- Le pays d'origine;
- La nature du produit;
- La catégorie du produit;
- Le calibre (en cas de calibrage);
- La variété ou le type commercial (conformément aux dispositions pertinentes de la norme);
- Le type d'emballage et la présentation (bibliographie – 3).

5. Présentation

5.1 Présentation : Manière dont un produit est présenté à la vente (emballage, quantité, poids) selon la catégorie de qualité, le type commercial, le calibre, la couleur, l'origine et le type de colis.

5.1.1 Homogénéité : Fruits ou légumes présentant des caractéristiques similaires quant à l'origine, la variété ou le type commercial, la qualité (c'est-à-dire la catégorie), le calibre, la maturité, le poids, la forme, et la couleur selon le produit. ~~L'aspect global du produit ne doit pas être marqué par des variations significatives. De manière générale, l'homogénéité implique l'uniformité du produit en termes d'aspect global, de qualité, de calibre ou de poids, de forme ou de couleur. Le terme d'homogénéité impose un niveau de variabilité acceptable du produit. (Les délégations polonaise et britannique ont suggéré de supprimer la deuxième phrase de ce paragraphe. La délégation polonaise a également suggéré de supprimer la troisième phrase.)~~

5.2 Conditionnement

5.2.1 Colis : Partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'emballages de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter tout dégât lié à la manipulation physique et au transport. Le colis peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des colis (bibliographie – 3).

5.2.2 Emballage de vente : Partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement. Le conditionnement des emballages de vente est conçu de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente destinée à l'utilisateur final ou au consommateur.

Un préemballage est un emballage de vente qui recouvre le contenu entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de l'emballage. Les films alimentaires recouvrant un produit unique ne sont pas considérés comme un préemballage (bibliographie – 3).

~~**4.3.3 Matériel d'emballage :** Tous matériels tels que cartons, boîtes et caisses ou encore matériel d'enrobage et de couverture tels que film et papier paraffiné. (La délégation polonaise suggère de supprimer cette définition.)~~

5.2.3 Vrac : Produit non emballé qui peut être en contact direct avec l'unité de transport et avec l'atmosphère. Le transport en vrac est fréquemment utilisé pour les produits destinés à être transformés, acheminés vers des stations d'emballage et entreposés. (La délégation française s'est demandé si la dernière phrase devait faire partie de la définition.)

6. Marquage

6.1 Emballeur : Personne ou entreprise chargée de la gestion de l'ensemble des opérations après récolte, telles que le classement qualitatif, le tri, le calibrage, le paraffinage et l'emballage des fruits et légumes frais.

6.2 Expéditeur : Nom de l'entreprise chargée d'expédier le produit.

6.3 Identification symbolique officiellement délivrée ou acceptée : Code délivré par l'autorité compétente du pays concerné permettant d'identifier sans ambiguïté l'emballer et/ou l'expéditeur du lot. Il comprend une série de chiffres et/ou de lettres qui peuvent remplacer le nom et l'adresse de l'emballer/expéditeur sur un colis ou un conteneur faisant partie d'un lot. Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. (La délégation néerlandaise suggère que la dernière phrase ne fasse pas partie de la définition.)

6.4 Synonyme : Nom de variété officiellement accepté qui peut remplacer le nom de la variété.

Exemple : Red Delight est le synonyme de la variété Elise; Gold Parmoné ou Goldparmäne sont les synonymes de la variété Reine des Reinettes.

6.5 Marque commerciale : Nom adopté par un commerçant pour lequel une protection a été demandée ou obtenue dans un ou plusieurs pays en tant que marque commerciale TM ou marque déposée®. Les variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'utilisation d'un tel nom sans autorisation peut entraîner des poursuites judiciaires.

Exemple : Pink Lady® est une marque déposée de la variété Cripps Pink.

6.6 Nom commercial : Nom ou dénomination mis au point ou choisi par un commerçant pour lequel aucune protection n'a été demandée ou obtenue dans un quelconque pays. ~~Cependant, l'utilisation d'un tel nom ne doit pas être trompeuse.~~
(Observation : Ce n'est pas une définition.)

Exemple : ~~Cœur de bœuf est un nom commercial pour les tomates côtelées.~~ **(La délégation française indique que cet exemple n'est pas correct et suggère d'en trouver un autre.)**

6.7 Pays d'origine : Pays dans lequel le fruit ou légume a été cultivé et récolté.

6.8 Marque officielle de contrôle : Tampon ou signature apposé sur le colis indiquant que le lot a été inspecté.

Annexe 1

Liste alphabétique des termes (à réviser et à placer dans le document)

A

2.8 Aspect frais

C

3.3 Calibrage

3.1.1 Catégorie « Extra »

3.1.2 Catégorie I

3.1.3 Catégorie II

3.2 Chair

3.1 Classification

5.3 Code d'identification

4.3.1 Colis

D

2.9 Développement

5.1 ~~Documents d'accompagnement~~

2.7 Dommages causés par des parasites

E

4.3.2 Emballage de vente

4.4 Emballeur

2.13 État satisfaisant

5.2 Expéditeur

F

2.11 Fermes

2.10 Fermeté

H

4.2 Homogénéité

I

2.1 Intacts

L

4.5 Lot

M

1.3.a Marque déposée

5.5 Marque officielle de contrôle

4.3.3 ~~Matériel d'emballage~~

2.5 Matières étrangères visibles

1.1.a Mutant

N

1.3.b Nom commercial

P

2.6 Parasites

5.4 Pays d'origine

2.12 Pourriture

2.4 Pratiquement exempts

4.1 Présentation

2.3 Propres

S

2.2 Sains

1.2 Synonyme

T

3.4 Tolérances

3.4.2 Tolérances en matière de calibre

3.4.1 Tolérances en matière de qualité

1.5 Transformation industrielle

1.4 Type commercial

V

1.1 Variété

Bibliographie (à réviser)

1. Code international pour la nomenclature des plantes cultivées, publié par la Société internationale de la science horticole dans la série Scripta Horticulturae. Octobre 2009
2. Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais – 2011
3. Règles de procédures applicables aux contrôles de conformité des fruits et légumes visés par une norme (annexe II de la décision du Conseil [C(2006)95] – OCDE)
4. Résolution n° 297/83 du Secrétariat à l'agriculture, l'élevage, la pêche et l'alimentation de la République argentine. Normes de qualité pour les légumes frais **(La délégation polonaise demande où cette source a été utilisée.)**
5. Normes internationales pour les mesures phytosanitaires, NIMP n° 5, *glossaire des termes phytosanitaires*, publié par le Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 1990, Rev. FAO, 1995, CIPV, 1997. **(La délégation polonaise demande où cette source a été utilisée.)**
6. Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP53 -2003)
7. Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CAC/RCP 47-2001)