



## Conseil économique et social

Distr. générale  
24 août 2015  
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 et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

##### Section spécialisée de la normalisation

des fruits et légumes frais

### Norme CEE-ONU pour les marrons et châtaignes (FFV-39)

Le texte qui suit est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les marrons et châtaignes.



# Norme CEE-ONU FFV-39 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des marrons et châtaignes

## I. Définition du produit

La présente norme vise les marrons et châtaignes en coques débarrassés de leur bogue des variétés (cultivars) issues de *Castanea sativa* Mill. (châtaignes) et de *Castanea crenata* Sieb. et Zucc. (châtaignes japonaises) et leurs hybrides, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. En sont exclus les marrons et châtaignes destinés à la transformation industrielle.

Les fruits non cloisonnés peuvent être commercialisés sous une dénomination commerciale spéciale (marrons).

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualités que doivent présenter les marrons et châtaignes 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 », une légère altération due 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. Il est responsable du respect des prescriptions de la norme.

### A. Caractéristiques minimales

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

- Intacts; toutefois, de légères fissures superficielles ne sont pas considérées comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'autres altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible, y compris une légère moisissure sur la surface des fruits;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempts de parties racornies ou desséchées;
- Exempts de signe d'une germination visible extérieurement;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;

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

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

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

## **B. Classification**

Les marrons et châtaignes sont classés dans les trois catégories définies ci-après :

### **i) Catégorie « Extra »**

Les marrons et châtaignes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils 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.

### **ii) Catégorie I**

Les marrons et châtaignes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils 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;
- De légers défauts de coloration.

### **iii) Catégorie II**

Cette catégorie comprend les marrons et châtaignes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration.

## **III. Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme ou par le diamètre, soit le diamètre de chaque fruit ou une fourchette de diamètres.

- a) Calibrage en fonction du nombre de fruits par kilogramme
  - Le calibre minimum est de 125 fruits par kilogramme.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de poids pour les produits d'un même emballage ne dépasse pas 100 g entre les 10 plus petits fruits et les 10 plus gros fruits dans un échantillon de 1 kg.

- b) Calibrage en fonction du diamètre
- Le diamètre minimal est de 20 mm.

## 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

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, déterminé par un décompte		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	6	10	15
Donc pas plus de :			
Produits endommagés, desséchés et/ou racornis	2	4	7
Produits atteints de dégradation (moisissure, pourriture)	1	3	5
Parasites vivants	0	0	1
Produits endommagés par des parasites	0	3	7
Produits présentant le signe d'une germination légère visible extérieurement	0	0	5
b) Tolérances de calibre	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Fruits cloisonnés si le type commercial « fruits non cloisonnés » est indiqué	20	20	20

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des marrons et châtaignes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et sensiblement de même degré de développement.

Les marrons et châtaignes classés dans la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration uniforme.

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

## B. Conditionnement

Les marrons et châtaignes 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage<sup>1</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### 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 nationale<sup>2</sup>.

### B. Nature du produit

- « Châtaignes » ou « châtaignes japonaises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- « Marrons » pour les fruits non cloisonnés le cas échéant;
- Nom de la variété (facultatif).

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>3</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre :
  - Nombre de fruits par kilogramme;
  - Diamètres minimal et maximal exprimés en millimètres.

<sup>1</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoption : 1983.

Révision : 2010, 2015.

---