



## 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

### Modèle de présentation des brochures explicatives de la CEE pour les fruits et légumes frais

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que nouveau modèle de présentation des brochures explicatives de la CEE pour les fruits et légumes frais.

#### Informations générales

Le Modèle de présentation des brochures explicatives de la CEE pour les fruits et légumes frais s'appuie sur la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais (éd. 2011) et sur les notes générales des brochures explicatives publiées par la CEE depuis 2009.

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.

Toute brochure explicative établie sur la base de la présente norme-cadre énoncera les dispositions pertinentes de la norme applicable. Elle pourra comporter des notes explicatives se rapportant spécifiquement au produit visé. Des photos servant à illustrer les caractéristiques du produit et ses défauts devraient également y figurer, selon les besoins.



## Table des matières

	<i>s</i>	<i>Page</i>
I. Définition du produit . . . . .		3
II. Dispositions concernant la qualité . . . . .		3
III. Dispositions concernant le calibrage . . . . .		8
IV. Dispositions concernant les tolérances . . . . .		8
V. Dispositions concernant la présentation . . . . .		10
VI. Dispositions concernant le marquage . . . . .		11
Annexe I Résumé de classification . . . . .		13
Annexe II Norme CEE-ONU FFV- <i>{xx code numérique}</i> concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des <i>{nom du produit}</i> . . . . .		14

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.

*{Fournir des notes explicatives concernant les différentes variétés et/ou types commerciaux.}*

*{Fournir des notes explicatives sur les méthodes de production (avec photos), dès lors que cette information est pertinente pour l'application de la norme.}*

### Interprétation :

Les **photos 1 à {xxx}** montrent des variétés cultivées à des fins commerciales.

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 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 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 exposer en vue de la vente, mettre en vente, vendre, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

Avis : Au stade du conditionnement, il faut s'assurer tout particulièrement que le produit respecte 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, les *{nom du produit}* doivent être :

*{Énumérer les caractéristiques minimales dans l'ordre où elles apparaissent dans la norme; fournir une (des) photo(s) pour chacune d'entre elles lorsque cela est possible et nécessaire.}*

- Entiers (entières);

**Interprétation :** Les *{nom du produit}* ne doivent présenter aucun dommage ou lésion affectant l'intégrité du produit. Les *{nom du produit}* qui présentent un dommage

mécanique, des lésions non cicatrisées ou des craquelures exposant l'intérieur du produit doivent être exclu(e)s.

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

Photo {x}. Caractéristique minimale : « entiers ». Dommage mécanique – 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 (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 *{noms du produit}* atteint(e)s de pourriture, même si les signes sont très légers, risquent néanmoins d'être impropres à la consommation à leur arrivée à destination et doivent être exclus.

Sont donc exclus les *{nom du produit}* présentant les défauts ci-après :

- Pourriture;
- Moisissure;
- Meurtrissures profondes.

*{La liste ci-dessus peut être modifiée – défauts ajoutés/supprimés – selon le produit visé.}*

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

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

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

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

**Interprétation :** La présence de matières étrangères visibles peut nuire à la présentation commerciale et à l'acceptation des *{nom du produit}*. La limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » serait donc, pour toutes les catégories, des légères traces de poussière. 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 {x à y}** donnent des exemples de la caractéristique minimale « propres ».

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

Photo {x}. Caractéristique minimale : « propres ». Légères traces de poussière – 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 nuire à la présentation commerciale et à l'acceptation des *{nom du produit}*. La limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait donc, pour toutes les catégories, l'insecte, l'acarien ou autre ravageur trouvé occasionnellement dans l'emballage ou l'échantillon; la présence d'une colonie est exclue.

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

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

Photo {x}. Caractéristique minimale « pratiquement exempts de parasite ». Colonie de parasites (*{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 donc, pour toutes les catégories, de légères traces de dommages causés par des parasites.

Les **photos {x à y}** donnent 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 ». Trou laissé par la larve de la mouche drosophile sortie du fruit – exclu.

Photo {x}. Caractéristique minimale « pratiquement exempts d'attaques de parasites ». Altération causée par la présence des larves s'étant nourries du produit – exclu.

- **Exempts (exemptes) 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 doivent rester dans les tolérances admises pour les défauts de l'épiderme dans chaque catégorie.

Les **photos {x à y}** donnent 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 ». Trou laissé par la larve de la mouche drosophile sortie du fruit – exclu.

Photo {x}. Caractéristique minimale « exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ». Altération causée par la présence des larves s'étant nourries du produit – exclu.

- **Exempts (exemptes) 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 les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

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

**Interprétation :** Cette disposition s'applique aux *{nom du produit}* entreposé(e)s ou transporté(e)s dans de mauvaises conditions et qui, de ce fait, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs anormales, en particulier à cause de la proximité d'autres produits qui dégagent des odeurs volatils.

**Le développement et l'état des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent :**

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

## B. Caractéristiques relatives à la maturité

*{Si la norme contient une section relative aux critères de maturité, fournir les notes interprétatives ci-après, selon les besoins :}*

**Les {nom du produit} doivent être suffisamment développés (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 et d'atteindre ainsi le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.**

**Interprétation :** La forme, le calibre et la coloration de surface renseignent sur le degré de maturité de la variété concernée.

<Une fois cueillis, les {nom du produit} continuent de 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.>

<L'établissement de seuils a pour but de garantir que les produits cueillis ont atteint une maturité qui leur permette d'entrer dans la chaîne de distribution en bon état et de poursuivre le processus de maturation jusqu'à atteindre une bonne qualité gustative.>

<Les méthodes objectives qui permettent de 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 »<sup>1</sup>.>

Les **photos {x à y}** donnent des exemples de la caractéristique relative à la maturité « degré de développement et de maturité satisfaisant ».

Photo {x}. Caractéristiques relatives à la maturité : « degré de développement et de maturité satisfaisant ». Stades de maturité.

## C. Classification

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

### i) Catégorie « Extra »

**Les {nom du produit} classé(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 :>**

*{Énumérer ici les notes explicatives dans l'ordre dans lequel elles apparaissent dans la norme. Si possible, insérer une/des photo(s) pour chacune elle}.*

**Ils (elles) 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 {nom du produit} arrivés à maturité ne sont pas un défaut. Les fruits de la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration uniforme dans l'emballage.>

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

<sup>1</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>.

Photo {x}. Classification : catégorie « Extra ». Très légère altération superficielle – 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 >

*{Énumérer ici les notes explicatives dans l'ordre dans lequel elles apparaissent dans la norme. Si possible, insérer une/des photo(s) pour chacune d'elle}.*

**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 {x à y}** montrent des défauts de forme admis dans la catégorie I.

Photo {x}. Classification : « Catégorie I, 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 des {nom du produit} mûr(e)s ne sont pas considérés comme des défauts de coloration.>

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

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

- **De légers défauts de l'épiderme;**

**Interprétation :**

Les **photos {x à y}** montrent de légers défauts de l'épiderme admis dans la catégorie I.

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

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

Photo {x}. Classification : « Catégorie I, légers défauts de l'épiderme ». Légers dommages causés par la cochenille affectant seulement 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 qui présentent les caractéristiques minimales définies plus haut.**

**Interprétation :** Les {nom du produit} classé(e)s dans cette catégorie doivent être d'une relativement bonne qualité et propres 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}** montrent des défauts de forme admis dans la catégorie II.

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

Photo {x}. Classification : « Catégorie II, défauts de forme ». {nom de la variété}.  
Forme typique (à gauche), défaut de forme prononcé (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}** montrent des défauts de coloration admis dans la catégorie II.

Photo {x}. Classification : « Catégorie II, défauts de coloration ». Défaut de coloration dû au soleil – limite admise.

- **Des défauts de l'épiderme;**

**Interprétation :**

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

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

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

Photo {x}. Classification : « Catégorie II, défauts de l'épiderme ». Dommages causés par la cochenille affectant l'épiderme – limite admise.

### III. Dispositions concernant le calibrage

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

**Le calibre minimal est de ...** {disposition selon la norme}.

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

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

**Interprétation :**

Les **photos {x à y}** présentent un exemple de calibrage.

Photo {x}. Calibrage. Vérification du 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 :** Les tolérances sont prévues pour tenir compte d'écarts résultant de la manutention et de l'altération naturelle des produits 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]<sup>2</sup>.

## 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 % 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.

*{Ajouter les tolérances admissibles pour des défauts particuliers prévus dans la norme applicable.}*

### 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 dégradés.**

**Interprétation :** La tolérance de 10 % englobe tous les défauts concernant la forme, l'épiderme et la 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 *{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 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 sa comestibilité, par exemple, de légers dommages, des traces 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.

<sup>2</sup> [www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF](http://www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF).

## B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), est autorisée 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.

**Interprétation :** Une tolérance de calibrage 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 calibrage autorisée et/ou prescrite.

## 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 des produits de qualité et de calibre (en cas de calibrage) inférieurs à ceux exposés et indiqués.

Les photos *{x à y}* donnent 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 :** Les emballages doivent être d'une qualité et d'une résistance qui soient de nature à protéger les *{nom du produit}* durant le transport et la manutention.

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 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 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.

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

Photo {x}. Présentation : « Conditionnement ». Emballage à couche unique.

Photo {x}. Présentation : « Conditionnement ». {nom du produit} en vrac dans l'emballage.

Photo {x}. Présentation : « Conditionnement ». {nom du produit} conditionnés dans des emballages de vente.

Photo {x}. Présentation : « Conditionnement ». Emballages de vente conditionnés dans un colis.

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

## 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-après<sup>3</sup> :**

**Interprétation :** Lorsqu'un produit est emballé, toutes les indications doivent être groupées sur un 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 conditionnés dans un colis, les indications portées à la fois sur le colis 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.

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

**Interprétation :**

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

Photo {x}. Marquage – imprimé sur une étiquette.

Photo {x}. Marquage – imprimé sur un emballage.

### 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 nationale<sup>4</sup>.**

<sup>3</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis.

**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 de 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'emballeur », telle que définie 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 marque<sup>5</sup> ne peut être indiqué que s'il vient s'ajouter à la variété ou à un synonyme.>
- <Nom de la variété. Dans le cas d'un mélange de *{nom du produit}* de variétés <espèces> très 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 colorations très différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les colorations, 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 applicable}*

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

- « *{Nom de la variété}* » est le nom de la variété qui peut être remplacé par son synonyme « *{nom du synonyme}* »;
- « *{Nom de marque}* » est un nom de marque qui doit être accompagné du nom de la variété *{nom de la variété}*.

## C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale<sup>6</sup>.

<sup>4</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>5</sup> Un nom de marque peut être une marque de commerce pour laquelle une protection a été demandée, ou obtenue ou toute autre appellation commerciale.

<sup>6</sup> 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 *{nom du produit}* ont été produit(e)s (par exemple : « Produit en *{nom du pays}* »).

Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué. Le terme « entier » signifie que les abréviations ou les acronymes ne sont pas admis pour indiquer le pays d'origine, à la seule exception de « USA » qui est le nom couramment utilisé pour « États-Unis d'Amérique ». Le nom entier du pays est son nom officiel (par exemple « Royaume des Pays-Bas »). Le nom couramment utilisé est, par exemple, « Pays-Bas » ou « Hollande » pour le « Royaume des Pays-Bas ».

La zone de production peut aussi éventuellement être indiquée dans la langue nationale, régionale (par exemple ...) ou locale.

- **<Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> très différentes de *{nom du produit}* de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèce> concernée.>**
- **<Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de colorations très 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 coloration concernés.>**

## D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie;**

**Interprétation :** L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre <(en cas de calibrage)> <de l'une des façons suivantes :> *{selon les dispositions de la norme applicable}*.**

## E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée *{année}*

## Annexe I

### Résumé de classification :

Les vues *{x à y}* donnent des exemples de classification en fonction des défauts constatés.

Vue *{x}* : Défauts de forme. Variété : *{nom de la variété}*. De gauche à droite : forme typique, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue *{x}* : Défauts de coloration. De gauche à droite : coloration typique, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

Vue *{x}* : Défauts de l'épiderme. *{type de défaut de l'épiderme}*. De gauche à droite : catégorie « Extra » limite, catégorie I limite, catégorie II limite, produit ne répondant pas aux prescriptions.

## **Annexe II**

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

{Annexer le texte intégral de la norme sans notes explicatives.}

---