



## Conseil économique et social

Distr. générale  
23 août 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-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation  
des fruits et légumes frais

#### Norme CEE-ONU FFV-42 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des avocats

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les avocats.

GE.16-14601 (F) 300916 061016



\* 1 6 1 4 6 0 1 \*

Merci de recycler



## **Norme CEE-ONU FFV-42 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des avocats**

### **I. Définition du produit**

La présente norme vise les avocats des variétés (cultivars) issues de *Persea americana* Mill. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

### **II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les avocats au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

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

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il 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, les avocats doivent être :

- Entiers ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exempts de dommages causés par le froid ;
- Pourvus d'un pédoncule de 10 mm de long au maximum et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque le point d'attache pédonculaire du fruit est sec et intact ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur.

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

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

## **B. Caractéristiques relatives à la maturité**

Les avocats doivent avoir atteint un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme.

Les fruits doivent avoir une teneur minimale en matière sèche, mesurée par séchage à un poids constant de :

- 21 % pour la variété « Hass » ;
- 20 % pour les variétés « Fuerte », « Pinkerton », « Reed » et « Edranol » ;
- 19 % pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises qui peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

## **C. Classification**

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

### **i) Catégorie « Extra »**

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

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. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

### **ii) Catégorie I**

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

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 ;
- De légers défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil, à condition qu'ils ne s'étendent pas ; leur surface totale ne doit pas dépasser 4 cm<sup>2</sup>.

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les avocats 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 :

- Défauts de forme ;
- Défauts de coloration ;
- Défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil, à condition qu'ils ne s'étendent pas ; leur surface totale ne doit pas dépasser 6 cm<sup>2</sup>.

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids ou le nombre des fruits.

Afin de garantir un calibre homogène des fruits d'un même colis, les dispositions suivantes doivent être appliquées :

a) Pour les variétés antillaises

Le poids du plus petit fruit ne doit pas être inférieur à 75 % du poids du plus gros fruit dans le même colis.

b) Pour les autres variétés, l'échelle ci-après s'applique :

<i>Code de calibre</i>	<i>Fourchette des poids en gramme</i>
4	781 à 1220
6	576 à 780
8	456 à 576
10	364 à 462
12	300 à 371
14	258 à 313
16	227 à 274
18	203 à 243
20	184 à 217
22	165 à 196
24	151 à 175
26	144 à 157
28	134 à 147
30	123 à 137
S*	Moins de 123

\* La différence entre le plus petit et le plus gros fruit d'un même colis ne doit pas dépasser 25 g.

## 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.

### A. Tolérances de qualité

#### i) Catégorie « Extra »

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

#### ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. 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

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

### B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux prescriptions en matière de calibrage.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété, qualité, coloration<sup>2</sup> et calibre.

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

### B. Conditionnement

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

<sup>2</sup> Un changement de couleur des fruits dans les variétés à peau sombre n'est pas considéré comme un défaut, mais la coloration des fruits dans chaque colis doit être uniforme au point d'expédition.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque colis<sup>3</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### **A. Identification**

Emballleur 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>4</sup>.

### **B. Nature du produit**

- « Avocats » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Avocats antillais/de Floride », ou dénomination équivalente, le cas échéant ;
- Nom de la variété.

### **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>5</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal ou par le nombre ;
- Numéro de code de l'échelle de calibres et nombre de fruits s'il est différent du numéro de code ou, éventuellement, numéro de code de l'échelle de calibres et poids net du colis.

---

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

<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 « emballleur 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> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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

Adoption : 1986

Dernière révision : 2016

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---