



Conseil économique et social

Distr. générale
9 septembre 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-50 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les pommes. Étant donné la complexité des observations reçues concernant la liste des variétés, cette partie de la norme (annexe) n'y figure pas.

Le présent document contient de nouvelles dispositions qui ont été proposées et approuvées par consensus à la session d'avril 2016 et dans le cadre de deux cycles ultérieurs de consultations (voir les éléments soulignés à la page 8).

Note : En cas d'absence d'accord, le présent texte sera à nouveau soumis à la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais en mai 2017.



Norme CEE-ONU FFV-50 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes

I. Définition du produit

La présente norme vise les pommes des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica* Borkh., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

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

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 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.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse, à l'exception de la variété Fuji et de ses mutants ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pommes 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 pommes doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

Le développement et le stade de maturité des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Pour vérifier la conformité avec les caractéristiques minimales relatives à la maturité, différents paramètres peuvent être retenus (par exemple aspect morphologique, saveur, fermeté et indice de réfraction).

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété¹ et leur pédoncule doit être intact.

Les pommes doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes de coloration en surface de la variété² :

- 3/4 de la surface totale de couleur rouge, pour le groupe de coloration A ;
- 1/2 de la surface totale de coloration rouge nuancé pour le groupe de coloration B ;
- 1/3 de la surface totale de coloration légèrement rouge, lavé ou rayé pour le groupe de coloration C ;
- Aucune exigence minimale de coloration pour le groupe de coloration D.

La chair doit être parfaitement saine.

Les pommes 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 :

- De très légers défauts de l'épiderme ;
- Un très léger roussissement³, par exemple :
 - Des taches brunes qui ne doivent pas s'étendre au-delà de la cavité pédonculaire ni présenter de rugosités ; et/ou
 - De légères traces isolées de roussissement.

ii) Catégorie I

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété¹.

¹ Une annexe à la présente norme reprend une classification des variétés, selon la coloration et le roussissement. Cette liste de variétés n'est pas exhaustive.

² Réserve des États-Unis : la législation nationale permet des caractéristiques de coloration différentes pour les catégories « Extra » et I.

³ Les variétés marquées avec un « R » dans l'annexe sont exemptes des dispositions concernant le roussissement.

Les pommes doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes de coloration en surface de la variété² :

- 1/2 de la surface totale de couleur rouge, pour le groupe de coloration A ;
- 1/3 de la surface totale de coloration rouge nuancé, pour le groupe de coloration B ;
- 1/10 de la surface totale de coloration légèrement rouge, lavé ou rayé, pour le groupe de coloration C ;
- Aucune exigence minimale de coloration pour le groupe de coloration D.

La chair doit être parfaitement saine.

Les pommes 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 ;
- Un léger défaut de développement ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légères meurtrissures, qui ne doivent pas être décolorées, sur 1 cm² au maximum ;
- De légers défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser :
 - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée ;
 - 1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm² au total ;
- Un léger roussissement³, par exemple :
 - Des taches brunes s'étendant légèrement au-delà de la cavité pédonculaire ou pistillaire mais ne présentant pas de rugosités ; et/ou
 - Un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/5 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci ; et/ou
 - Un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/20 de la surface totale du fruit ;
 - La somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/5 de la surface totale du fruit.

Le pédoncule peut faire défaut, à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les pommes 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 développement ;
- Des défauts de coloration ;
- De légères meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 1,5 cm² au maximum ;
- Des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser :
 - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée ;
 - 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm² au total ;
- Un léger roussissement³, par exemple :
 - Des taches brunes s'étendant légèrement au-delà de la cavité pédonculaire ou pistillaire mais ne présentant pas de rugosités ; et/ou
 - Un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/2 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci ; et/ou
 - Un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/3 de la surface totale du fruit ;
 - La somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/2 de la surface totale du fruit.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

Le calibre minimum est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5° et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser⁴ :

- a) Pour les fruits calibrés en fonction du diamètre :
 - 5 mm pour les fruits de la catégorie « Extra » et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées⁵ ;
 - 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis⁶.

⁴ Réserve des États-Unis : la législation nationale permet l'homogénéité déterminée par le diamètre jusqu'à 12,5 mm pour les pommes de tous les calibres et catégories.

⁵ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

⁶ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

b) Pour les fruits calibrés en fonction du poids :

- Pour les fruits de la catégorie « Extra » et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées :

<i>Fourchette (g)</i>	<i>Différence de poids (g)</i>
70-90	15
91-135	20
136-200	30
201-300	40
>300	50

Pour les fruits de la catégorie I présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis :

<i>Fourchette (g)</i>	<i>Différence de poids (g)</i>
70-135	35
136-300	70
>300	100

Il n'y a aucune exigence de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage ou l'emballage de vente.

Les variétés de pommes miniatures, signalées par un « M » dans l'annexe à la présente norme, ne sont pas soumises aux dispositions relatives au calibrage. Elles doivent avoir une valeur Brix d'au moins 12°.

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 pommes 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 pommes 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 atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes 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 atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. Cette tolérance ne peut être étendue de façon à comprendre les produits présentant :

- 5 mm de moins que le diamètre minimal ;
- 10 g de moins que le poids minimal.

V. Dispositions concernant la présentation**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même degré de maturité.

Dans le cas de la catégorie « Extra », l'homogénéité de coloration est exigée.

Cependant, un mélange de pommes dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé ensemble dans un emballage de vente, pour autant qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. En particulier, les emballages de vente d'un poids net supérieur à 3 kg doivent être suffisamment rigides pour assurer une protection convenable.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage⁷ 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 code (identification symbolique) reconnu officiellement par l'autorité nationale⁸.

B. Nature du produit

- « Pommes » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété. Dans les cas d'un mélange de pommes de variétés nettement différentes, noms des différentes variétés.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁹ ne peut être donné qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.

- « Variété miniature », le cas échéant.

Dans le cas de mutants bénéficiant d'une protection variétale, le nom de cette variété peut remplacer le nom de base de la variété. Dans le cas de mutants sans protection variétale, leur nom peut seulement être indiqué en plus du nom de base de la variété.

C. Origine du produit

- Pays d'origine¹⁰ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale. Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de pommes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

⁷ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁸ 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.

⁹ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

¹⁰ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué :

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal ou par les poids minimal et maximal ;
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou le poids du plus petit fruit du colis, suivi des mots «et plus» ou d'une mention équivalente, ou, s'il y a lieu, par le diamètre ou le poids du plus gros fruit du colis.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1960

Dernière révision : 2016.

Annexe

Liste non exhaustive des variétés de pommes

Note : La nouvelle liste des variétés de pommes sera publiée séparément.
