



Conseil économique et social

Distr. générale
5 octobre 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

Glossaire

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que glossaire révisé des termes en usage dans les normes relatives aux fruits et légumes frais

Le présent document contient de nouvelles dispositions qui ont été proposées et approuvées par consensus à la session d'avril 2016 ainsi que pendant trois cycles ultérieurs de consultations.

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

* Le document a été soumis à la date susmentionnée afin de permettre la tenue de consultations supplémentaires.

GE.16-17226 (F) 071016 261016



* 1 6 1 7 2 2 6 *

Merci de recycler



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 dans les normes CEE-ONU. Un classement alphabétique de ces termes figure en annexe.

1. Définition du produit

1.1 Espèce : D'un point de vue scientifique, l'espèce est l'une des unités fondamentales de la classification biologique. Elle désigne une population d'organismes étroitement liés et très semblables, qui peuvent se reproduire entre eux et engendrer une descendance fertile.

Chaque mention du terme « espèce » dans la norme renvoie à l'espèce indiquée dans la section I « Définition du produit ».

1.2 Variété (variété cultivée, cultivar) : Taxon correspondant à un attribut ou une combinaison d'attributs particuliers, dont les caractéristiques sont clairement distinctes, 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 unique du rang le plus bas connu. Les variétés sont identifiées d'après leurs caractéristiques propres par les autorités chargées de leur protection. Elles peuvent avoir été obtenues par mutation ou par hybridation.

1.3 Mutant : Un mutant a été sélectionné à partir de la variété de base. Il en a le même génotype mais en diffère par ses caractéristiques 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.

1.4 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.

1.5 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, cessant ainsi d'être un végétal vivant.

La transformation industrielle est réalisée dans une usine agro-alimentaire. Les opérations de transformation des fruits et légumes comprennent l'extraction du jus, la mise en conserve, la conservation, la congélation ou la déshydratation. Elles peuvent modifier la texture et la saveur du produit.

Le parage, le pelage, le tranchage, le lavage, le classement qualitatif, le triage et le conditionnement font partie de la préparation et non de la transformation. La prise en compte ou non d'un produit paré ou pelé 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 (par exemple, 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 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 les 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 ne comprennent généralement pas les maladies cryptogamiques ou bactériennes (qui sont alors prises en compte dans la définition du terme « sain »).

2.1.4.1 Pratiquement exempt de parasites : Insecte, acarien ou autre animal présent occasionnellement dans l'emballage ou l'échantillon, sauf indication contraire dans la norme. Les mesures phytosanitaires infirmeraient toujours cette tolérance.

2.1.5 Attaque de parasites : Blessure causée par des parasites qui altère l'épiderme ou la chair, ou présence de parasites morts et/ou de leurs déjections. Ce dommage peut altérer la chair, en l'exposant au contact avec l'extérieur et peut altérer aussi la 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 physiologiques et biochimiques 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 du stockage. 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 : Regroupement des produits en catégories selon les niveaux de qualité correspondant à des paramètres appropriés

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 typiques 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 doivent altérer de petites zones seulement 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 aucun défaut grave 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 pour garantir un aspect homogène du produit dans l'emballage 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 l'emballage.

3.5 Mini produits : Un mini produit désigne une variété ou un cultivar de fruit ou de légume obtenu par sélection (exemple de variétés miniature : les tomates cerises) et/ou au moyen de techniques culturales (exemple : un semis très dense pour obtenir des choux miniatures) visant à produire des spécimens de relativement petite taille.

4. Tolérances

4.1 Des tolérances sont prévues pour permettre un écart par rapport aux prescriptions de la norme. Elles sont déterminées sur des échantillons sélectionnés conformément à des méthodes d'échantillonnage acceptées sur le plan international (par exemple les règles de l'OCDE ou du CODEX applicables aux contrôles de conformité).

4.1.1 Tolérances de qualité : Écart maximum admis pour les produits qui ne satisfont pas aux prescriptions en matière de qualité, exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

4.1.2 Tolérances de calibre : Écart maximum admis pour les produits qui ne satisfont pas aux prescriptions en matière de calibrage, exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

4.2 Lot : Quantité de produit présenté pour inspection comme formant un tout et présentant des caractéristiques similaires en ce qui concerne :

- L'emballage 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.

5. Présentation

5.1 Présentation : Manière dont un produit est présenté à la vente (emballage, quantité ou poids).

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.

5.2 Conditionnement

5.2.1 Emballage : Emballage individuel conçu 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 des dommages dus à la manipulation, au transport ou aux contaminants (par exemple cartons, sacs plastiques, caisse-palette, etc.). L'emballage peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des emballages.

5.2.2 Emballage de vente : Emballage individuel 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, par exemple, recouvre le contenu entièrement ou partiellement, mais de telle façon que ce 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.

5.2.3 Vrac : Produit non emballé qui peut être en contact direct avec l'unité de transport et/ou avec l'atmosphère.

6. Marquage

6.1 Emballeur : Personne ou entreprise chargée de la gestion de l'ensemble des opérations après récolte ou de la préparation du produit en vue de sa commercialisation, par exemple le classement qualitatif, le tri, le calibrage et l'emballage.

6.2 Expéditeur : Personne ou 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 faisant partie d'un lot.

6.4 Synonyme : Nom officiellement accepté qui peut remplacer le nom de la variété et qui se réfère à la même variété.

Exemples : 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 défini par un commerçant pour lequel une protection juridique a été demandée ou obtenue dans un ou plusieurs pays en tant que marque commercialeTM ou marque déposée®. Les variétés en question ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du propriétaire de la marque qui accorde une licence appropriée.

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

6.6 Nom commercial : Nom ou dénomination défini ou choisi par un commerçant pour lequel aucune protection juridique n'a été demandée ou obtenue dans un quelconque pays.

Exemple : une variété de poires a pour nom Forelle ; dès lors que ces poires présentent une couleur particulière, elles sont dénommées « Vermont Beauty», qui est un nom commercial correspondant à la variété.

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

6.8 Marque officielle de contrôle : Tampon, autocollant ou signature apposé sur l'emballage, indiquant que le lot a été inspecté.

Annexe 1

Liste alphabétique des termes

A		L	
Aspect frais	2.1.6	Lot	4.2
Attaques de parasites	2.1.5	M	
C		Marque commerciale	6.5
Calibrage	3.1	Marque officielle de contrôle	6.8
Calibre	3.2	Matières étrangères	2.1.3.1
Calibre minimum	3.3	Mini produits	3.5
Catégorie « Extra »	2.2.2	Maturité	2.1.8
Catégorie I	2.2.3	Mutant	1.3
Catégorie II	2.2.4	N	
Chair	2.2.5	Nom commercial	6.6
Classification	2.2.1	P	
Conditions satisfaisantes	2.1.12	Parasites	2.1.4
D		Pays d'origine	6.7
Dégradation	2.1.11	Pratiquement exempt de matière étrangère visible	2.1.3.2
Développement	2.1.7	Pratiquement exempt de parasites	2.1.4.1
Développement suffisant	2.1.7.1	Présentation	5.1
E		Propres	2.1.3
Emballage	5.2.1	S	
Emballage de vente	5.2.2	Synonyme	6.4
Emballleur	6.1	T	
Entier	2.1.1	Tolérances	4.1
Espèce	1.1	Tolérances de calibre	4.1.2
Expéditeur	6.2	Tolérances de qualité	4.1.1
F		Transformation industrielle	1.5
Ferme	2.1.10	Type commercial	1.4
Fermeté	2.1.9	V	
H		Variété	1.2
Homogénéité	5.1.1	Vrac	5.2.3
Homogénéité de calibre	3.4		
I			
Identification symbolique officiellement délivrée ou acceptée	6.3		

Sources d'information

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
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.
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)

Adoption : 2016
