



Conseil économique et social

Distr. générale
29 août 2017
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-treizième session

Genève, 7 et 8 novembre 2017

Point 11 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Kiwis

Présenté par le secrétariat

Le document qui suit est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE révisée pour le kiwi (FFV-46). Il a été établi selon le document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c).

* Révisé pour corriger la section des tolérances de calibre.



I. Définition du produit

La présente norme vise les kiwis (dénommés également actinidia) des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch. et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang et A. R. Ferguson, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kiwis 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 exposer ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont 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 kiwis doivent être :

- Entiers (mais sans pédoncule) ;
- Sains ; sont exclus les fruits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Suffisamment fermes ; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau ;
- Biens formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des kiwis 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 minimales relatives à la maturité

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Afin de satisfaire à cette exigence, les fruits doivent avoir atteint au moment de leur conditionnement un degré de maturité d'au moins 6,2 °Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devrait atteindre 9,5 °Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

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

Ils doivent être fermes et la pulpe doit être parfaitement saine.

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 rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

ii) Catégorie I

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

Ils doivent être fermes et la pulpe doit être parfaitement saine.

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 (mais exempt de renflements ou de malformation) ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm² ;
- Une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

iii) Catégorie II

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

Les fruits doivent être raisonnablement fermes et la pulpe ne doit pas présenter de sérieux défauts.

Les fruits 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 tels que petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel/écaillé à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm² ;
- Plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance ;
- Légères meurtrissures.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

Le poids minimal est fixé à 90 g pour la catégorie « Extra », à 70 g pour la catégorie I et à 65 g pour la catégorie II.

L'écart de poids entre le plus gros et le plus petit fruit dans chaque colis ne doit pas excéder :

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g ;
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g ;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g ;
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.

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 totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. 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 totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. 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 totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. 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 kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

Toutefois, les kiwis ne doivent pas avoir un poids inférieur à 85 g en catégorie « Extra », à 67 g en catégorie I et à 62 g en catégorie II.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre.

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

B. Conditionnement

Les kiwis 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 aux produits d'altération externe ou interne. 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 emballage¹ 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 diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale².

B. Nature du produit

- « Kiwis » et/ou « Actinidia » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Couleur de la chair ou indication équivalente, si cette couleur n'est pas verte.

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code 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.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal des fruits ;
- Nombre de fruits (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoption : 1988

Dernière révision : 2017

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative 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.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.