



## Conseil économique et social

Distr. générale  
30 août 2018  
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-quatorzième session

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 9 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation  
des fruits et légumes frais

### Cerises

#### Présenté par le secrétariat

Le document qui suit est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les cerises. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.



## **I. Définition du produit**

La présente norme vise les cerises des variétés (cultivars) issues de *Prunus avium* (L.) L. et de *Prunus cerasus* L. ou de leurs hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des cerises destinées à la transformation industrielle.

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

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerises 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 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 cerises doivent être :

- Entières ; l'absence de pédoncule n'est pas considérée comme un défaut, à condition que la peau ne soit pas endommagée et qu'il n'y ait pas de perte importante de jus ;
- 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 ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- Fermes (en fonction de la variété) ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des cerises 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**

Les cerises doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

## C. Classification

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

### i) Catégorie « Extra »

Les cerises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles 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.

### ii) Catégorie I

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

Elles 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.

### iii) Catégorie II

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

Elles 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 coloration ;
- De légers défauts cicatrisés de l'épiderme.

## III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de :

- 22 mm dans la catégorie « Extra ».
- 17 mm dans les catégories I et II.

## 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 »

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de cerises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II, et pas plus de 2 % de fruits éclatés ou véreux.

**ii) Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises 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 atteints de dégradation, et pas plus de 4 % de fruits éclatés ou véreux.

**iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 4 % au total de fruits blets, éclatés ou véreux ou de produits atteints de dégradation.

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

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

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerises de même origine, variété et qualité. La grosseur des fruits doit être sensiblement homogène.

En outre, les cerises classées dans la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration et une maturité uniformes.

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

**B. Conditionnement**

Les cerises doivent être conditionnées 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'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 emballage<sup>1</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/exportateur :

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>2</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE.

### B. Nature du produit

- « Cerises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Cerises acides » selon le cas ;
- « Cerises sans pédoncule », « Picota », ou dénomination équivalente selon le cas ;
- Nom de la variété (facultatif).

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>3</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

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

Adoptée en 1962.

Dernière révision en 2018.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

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).

<sup>1</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

<sup>2</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>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.