



# Conseil économique et social

Distr. générale  
10 septembre 2019  
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-quinzième session

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

## Anones

### Document soumis par le secrétariat

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les anones. 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 fruits suivants, classés sous la dénomination « anones », destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des anones destinées à la transformation industrielle.

- Cherimole des variétés (cultivars) issues d'*Annona cherimola* Mill ;
- Pomme-cannelle des variétés (cultivars) issues d'*Annona squamosa* L ;
- Atemoya hybride issu d'*Annona cherimola* Mill et d'*Annona squamosa* L ;
- Corossol des variétés (cultivars) issues d'*Annona muricata* L.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les anones 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 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. 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 anones 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 dommages causés par le froid ;
- Exemptes de brûlures de soleil ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le pédoncule doit être coupé au ras du fruit.

Le développement et l'état des anones 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. Critères de maturité**

Le développement et le stade de maturité des anones doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

Pour assurer un niveau de maturité commerciale convenable, les anones doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Cherimole : l'épiderme doit avoir commencé à virer au vert pâle, les parois carpellaires doivent avoir perdu leur aspect concave, et les arêtes des soudures carpellaires ne doivent pas être prononcées ;
- Pomme-cannelle : les segments carpellaires sont prononcés. La partie rainurée entre les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune au moment de la récolte ;
- Atemoya : la surface séparant les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune au moment de la récolte ;
- Corossol : la coloration de l'épiderme doit avoir viré du vert sombre au vert pâle au moment de la récolte, les pointes doivent être légèrement charnues et distantes les unes des autres d'environ 15 mm.

## C. Classification

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

### i) Catégorie « Extra »

Les anones classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce et 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.

Pour les corossols, les pointes peuvent présenter de légères craquelures.

### ii) Catégorie I

Les anones classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce et 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 ;
- Un léger défaut de développement ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légères altérations de l'épiderme et, dans le cas des corossols, des pointes, dues au frottement et/ou à d'autres causes et ne dépassant pas 5 % de la surface du fruit.

### iii) Catégorie II

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

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 développement ;
- Des défauts de coloration ;
- Des altérations de l'épiderme et, dans le cas des corossols, des pointes, dues au frottement et/ou à d'autres causes et ne dépassant pas 15 % de la surface du fruit.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids unitaire des fruits.

Le calibre minimum est de :

- 100 g pour les cherimoles, les pommes-cannelles et les atemoyas ;
- 200 g pour les corossols.

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

<i>Cherimoles, pommes-cannelles et atemoyas</i>		<i>Corossols</i>	
<i>Catégorie de calibre en grammes</i>	<i>Différence maximum de calibre dans l'emballage en grammes</i>	<i>Catégorie de calibre en grammes</i>	<i>Code de calibre</i>
100–225	75	981–1 200	4
225–425	100	801–980	5
425–825	200	651–800	6
>825	300	541–650	7
		441–540	9
		351–440	11
		271–350	14
		200–270	20

Les codes/fourchettes de calibres autres que ceux indiqués dans la norme sont autorisés à condition que le code ou la fourchette soit bien indiqué.

## 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 fruits 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 fruits 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 dégradés.

#### iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fruits 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 dégradés.

### B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fruits 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 anones de même origine, espèce, variété, qualité et calibre.

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

### **B. Conditionnement**

Les anones 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 soient réalisés 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 impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

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-ONU.

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

- « Cherimoles », « Pommes-cannelles », « Atemoyas » ou « Corossols » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété (facultatif).

<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, et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

### **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 ;
- Calibre exprimé par les poids minimum et maximum ;
- Code de calibre pour les corossols qui doit être suivi de la fourchette si le code ou la fourchette utilisés ne sont pas les mêmes que ceux qui figurent dans le tableau de la section III ;
- Nombre de fruits (facultatif).

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

Adoptée en 1994.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

---

---

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