



---

**Commission économique pour l'Europe**Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles**

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

**Soixante-neuvième session**

Genève, 9-11 juin 2021

Point 13 a) de l'ordre du jour provisoire

**Révision des normes****Proposition de la délégation allemande visant à modifier  
la norme pour les fraises\*****Présenté par le secrétariat**

Les propositions ci-après (soulignées) ont été soumises par la délégation allemande, pour examen par la Section spécialisée.

Le présent document est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/75/6 (sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

Il peut arriver que le calice des fraises se dessèchent pendant la production. Ce dessèchement peut être dû à une maladie causée par un stress hydrique, à des carences en calcium, ou encore à *Xanthomonas* ou *Zythia fragaria*.

À la réunion internationale qui s'est tenue à Bonn en 2019, les participants sont convenus que, conformément à la norme CEE-ONU, la présence de fraises dont le calice est desséché serait admise uniquement dans la limite des tolérances en vigueur. Toutefois, pour éviter les gaspillages alimentaires, la possibilité a été envisagée de modifier la norme et d'admettre la présence de fraises dont le calice est desséché dans la catégorie II, sous réserve que le fruit soit frais et sain.

Au moment de la mise à jour de la brochure explicative sur les fraises (version de 2005) de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) en juin 2020, les délégations ont une nouvelle fois examiné la question et sont parvenues à la même conclusion qu'à la réunion de Bonn.

La proposition suivante a été soumise à la procédure d'approbation intersessions en 2020.

---

\* Soumis tardivement faute de ressources suffisantes au secrétariat.



### **Norme pour les fraises**

La caractéristique minimale de la norme actuelle est la suivante : « Le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts. ». Ainsi, dans le cadre de la norme actuelle, les fraises dont le calice est desséché ne peuvent être acceptées que dans la limite des tolérances, c'est-à-dire 1 % dans la catégorie I et 10 % dans la catégorie II, sous réserve que les fruits soient frais.

Un dernier point libellé comme suit doit être ajouté à la liste des défauts admis dans la catégorie II :

- « Un calice desséché, à condition que le fruit soit frais et sain. »

Les photos qui suivent illustrent le défaut et devraient permettre d'orienter la discussion.

La proposition a été rejetée pendant la procédure d'approbation intersessions de 2020 en raison des commentaires ultérieurs de l'Espagne.

### **« Commentaires de l'Espagne sur la procédure d'approbation intersessions des amendements proposés à la norme pour les fraises »**

Le secteur espagnol de la fraise est inquiet de la proposition visant à modifier la norme pour introduire une tolérance de 100 % des fraises dont le calice est desséché dans la catégorie II. Aujourd'hui, le secteur espagnol de la fraise travaille de façon très satisfaisante avec la norme en vigueur. Les dispositions relatives à la qualité des fraises de la catégorie II sont adéquates et correspondent très bien ce que les consommateurs attendent des fraises de cette catégorie. Les consommateurs veulent une fraise fraîche dont le calice, lorsqu'il est présent, est frais et vert, même en catégorie II. Par conséquent, s'ils se mettent à acheter des fraises de catégorie II dont le calice est desséché, ils ne seront pas satisfaits du produit, et le gaspillage alimentaire augmentera.

De plus, des travaux sont en cours à Lyon (France), dans le cadre du régime pour les fruits et légumes de l'OCDE, afin de réviser la brochure pour les fraises et d'admettre le calice de couleur rouge dans toutes les catégories, bien que la norme établisse comme caractéristique minimale que le calice, lorsqu'il est présent, doit être frais et vert pour les trois catégories. À cet égard, l'Espagne voudrait proposer aux pays qui souhaitent inclure cette disposition dans la brochure d'examiner cette question dans le cadre de la CEE d'abord puisque la disposition en question va à l'encontre de la caractéristique minimale selon laquelle : « le calice, lorsqu'il est présent, doit être frais et vert ».

En conclusion, l'Espagne rejette la proposition visant à modifier la liste des défauts admis dans la catégorie II pour y inclure le libellé : « Un calice desséché, à condition que le fruit soit frais et sain. ». L'Espagne souhaite conserver la norme existante qui admet les fraises dont le calice est desséché uniquement dans la limites des tolérances existantes.

Pour autant, le problème demeure. Des fraises dont le calice est desséché et qui portent l'étiquette « catégorie I » sont livrées par des pays producteurs aux pays consommateurs. Les inspecteurs des pays consommateurs, soucieux de ne pas augmenter le gaspillage alimentaire, ne rejettent pas ces produits. Soit les pays producteurs s'engagent à faire en sorte qu'il n'y ait plus de fraises dont le calice est desséché dans la catégorie I et que ces fraises ne soient plus admises que dans la tolérance de 10 % de la catégorie II, soit la Section spécialisée réexamine le problème et trouve une solution.



3 Photos illustrant « Calice desséché, fruit frais ».

Norme en vigueur : produit admis uniquement dans la limite des tolérances : 2 % dans la catégorie I ou 10 % dans la catégorie II.

Norme modifiée : 100 % dans la catégorie II ou dans la limite de la tolérance de 10 % de la catégorie I.



Photo illustrant « Calice desséché et fruit non frais ».

Norme en vigueur et norme modifiée : produit non admis, c'est-à-dire admis dans la limite des tolérances relatives à la dégradation car il est impropre à la consommation : 2 % dans les catégories I et II.



Photos illustrant « Calice desséché et fruit non sains ».

Norme en vigueur et norme modifiée : produit non admis, c'est-à-dire admis dans la limite des tolérances relatives à la dégradation car il est impropre à la consommation : 2 % dans les catégories I et II.

---