



---

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

Genève, 15-17 novembre 2021

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais****Fraises\*****Document soumis par le secrétariat**

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme de la Commission économique pour l'Europe (CEE) pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des fraises.

Il 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, ainsi qu'au document A/75/6 (Sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

**I. Définition du produit**

La présente norme vise les fraises des variétés (cultivars) issues du genre *Fragaria*L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fraises destinées à la transformation industrielle.

**II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fraises 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 de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

---

\* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus en raison de problèmes de ressources.



## A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les fraises doivent être :

- Entières, sans blessures ;
- 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, mais non lavées ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Munies de leur calice (à l'exclusion des fraises des bois) ; le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des fraises 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

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

## C. Classification

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

### i) Catégorie «Extra»

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

Elles doivent :

- Avoir un aspect brillant compte tenu des caractéristiques de la variété ;
- Être exemptes de terre.

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 fraises 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 ;
- Présence d'une petite plage blanchâtre n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit ;
- De légères marques superficielles de pression.

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

### iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les fraises 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 ;
- Une plage blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième de la surface totale du fruit ;
- De légères meurtrissures sèches non susceptibles d'évoluer ;
- De légères traces de terre.

## III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de :

- 25 mm pour la catégorie « Extra »<sup>1</sup> ;
- 18 mm pour les catégories I et II.

Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n'est exigé.

## 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<sup>2</sup>.

### A. Tolérances de qualité

#### i) **Catégorie « Extra »**

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de fraises 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.

#### ii) **Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

<sup>1</sup> Réserve des États-Unis d'Amérique.

<sup>2</sup> Un contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe selon lequel la qualité des échantillons prélevés au hasard est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles opérationnelles de procédure applicables au contrôle de conformité, élaborées par l'OCDE, est recommandée aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution ainsi que les magasins de produits alimentaires au détail. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

**iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. 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 fraises ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre minimal.

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

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité.

En catégorie « Extra », les fraises, à l'exclusion des fraises des bois, doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. En catégorie I, elles peuvent être moins homogènes quant au calibre.

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

**B. Conditionnement**

Les fraises doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

**VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque colis<sup>3</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>4</sup>, si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE.

---

<sup>3</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis qui portent ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

<sup>4</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-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

**B. Nature du produit**

- « Fraises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>5</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 2021

Alignée sur la norme-cadre de 2021

Dans le cadre du Régime pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes, l'OCDE 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>5</sup> Le nom entier, ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.