



---

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

Genève, 13-15 novembre 2023

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais****Norme applicable à certains petits fruits****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle norme FFV-65 de la Commission économique pour l'Europe (CEE) concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de certains petits fruits.

Il a été établi à partir de la recommandation applicable à une série de petits fruits (ECE/CTCS/WP.7/2022/7) adoptée par le groupe de travail à sa soixante-dix-septième session, en 2022. Il comprend les révisions approuvées par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) telles qu'elles figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/4, ainsi que les modifications convenues par la Section à sa soixante et onzième session (2023) dont il est question dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2. Il intègre également la proposition de modification à apporter à la norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais, qui figure dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2 et a été approuvée par le GE.1 à sa session de 2023.



## I. Définition du produit

La présente norme vise une série de petits fruits (ci-après « petits fruits ») des variétés (cultivars) issues des espèces ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des petits fruits destinés à la transformation industrielle :

- Palmier abricot (*Butia capitata* (Mart.) Becc.), *Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick) ;
- Maurissi (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth) ;
- Cerise du Brésil (*Eugenia brasiliensis* Lam.) ;
- Cerise de Cayenne ou cerise carrée (*Eugenia uniflora* L.) ;
- Cerise de la Barbade, acérola ou cerise des Antilles (*Malpighia emarginata* DC) ;
- Jaboticaba (*Plinia peruviana* (Poir.) Govaerts, synonyme de *Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg) ;
- Camu-camu (*Myrciaria dubia* (Kunth) Mac Vaugh) ;
- Coqueret du Pérou (*Physalis peruviana* L.) ;
- Goyave de Cattle ou goyave de Guinée (*Psidium cattleianum* Sabine, *Psidium guineense* Sw.) ;
- Marula (*Sclerocarya birrea* (A. Rich.) Hochst.) ;
- Jocote ou prune chenille (*Spondias purpurea* L.) ;
- Imbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex in Koster).

## II. Dispositions relatives à la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les petits fruits après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation/l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- 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 petits fruits doivent être :

- Intacts ;
  - L'absence de pédoncule sur les cerises du Brésil, les cerises de Cayenne, les cerises de la Barbade, les acérolas ou les cerises des Antilles et les fruits du jaboticaba 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 ;
  - L'absence de pédoncule sur le fruit du palmier abricot n'est pas considérée comme un défaut, à condition que la peau ne soit pas endommagée ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- D'aspect frais ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les petits fruits doivent être suffisamment développés et mûrs, compte tenu de leur nature.

Leur développement et leur état doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver à destination dans un état satisfaisant.

## B. Critères de maturité

Les petits fruits doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante, compte tenu de l'espèce, mais ne doivent pas être trop mûrs.

## C. Catégories

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

### i) Catégorie « Extra »

Les petits fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de leur variété ou espèce.

Les coquerets du Pérou peuvent être présentés sans leur calice.

Les petits fruits 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 petits fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de leur variété ou espèce.

Les coquerets du Pérou peuvent être présentés sans leur calice.

C'est également le cas des fruits du palmier abricot.

Les petits fruits 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 ;
- De légers défauts de l'épiderme ;
- De très légères meurtrissures ;
- Une très légère perte de jus.

**iii) Catégorie II**

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

Les coquerets du Pérou peuvent être présentés sans leur calice.

C'est également le cas des fruits du palmier abricot.

Les petits fruits classés dans cette catégorie 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 ;
- Des défauts de l'épiderme ;
- De légères meurtrissures ;
- Une légère perte de jus.

**III. Dispositions relatives au calibrage**

Le calibrage des petits fruits est facultatif.

**IV. Dispositions relatives aux tolérances**

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée<sup>1</sup>.

**A. Tolérances de qualité****i) Catégorie « Extra »**

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de petits 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 la qualité de la catégorie II.

**ii) Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de petits 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 2 % 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 petits fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 4 % des produits peuvent être dégradés.

<sup>1</sup> Un contrôle de conformité est effectué en évaluant des échantillons primaires ou composites. Il repose 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 applicable 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 de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits. <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

## V. Dispositions relatives à la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des petits fruits de même origine, variété/espèce et qualité.

Les petits fruits de la Catégorie « Extra » doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité.

Cependant, un mélange de petits fruits dont les espèces et/ou couleurs sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce et/ou couleur considérée, quant à leur origine.

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

### B. Conditionnement

Les petits fruits doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage à l'aide 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, exception faite des feuilles et des brindilles dans le cas des coquerets du Pérou.

## VI. Dispositions relatives au marquage

Chaque emballage<sup>2</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### A. Identification

Emballeur 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 si le pays appliquant ce système est listé dans le Registre des codes d'identification<sup>3</sup>. En l'absence de nom de rue, l'adresse peut être composée du nom de l'exploitation ou de l'installation, du nom de l'agglomération la plus proche, du nom de la région et du code

<sup>2</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>3</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 « Emballeur 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-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

postal ; l'indication des coordonnées GPS et d'une adresse de boîte postale, avec le nom de la ville la plus proche, de la région et du pays est également acceptée comme adresse valable<sup>4</sup>.

## **B. Nature du produit**

- Nom commun de l'espèce si le contenu n'est pas visible de l'extérieur : « palmier abricot », « Maurissi », « cerise du Brésil », « cerise de Cayenne », « cerise de la Barbade » ou « acérola » ou « cerise des Antilles », « Jaboticaba », « camu-camu », « coqueret du Pérou », « goyave de Cattley » ou « goyave de Guinée », « Marula », « jocote » ou « prune chenille », « Imbu » ou dénomination équivalente ;
- « Mélange de petits fruits », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'espèces et/ou de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les espèces et/ou les couleurs et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiquées.
- Nom de la variété (facultatif).

## **C. Origine du produit**

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale<sup>5</sup>.

Dans le cas d'un mélange de petits fruits d'espèces et/ou de couleurs nettement différentes et d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou de la couleur concernée.

## **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage).

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

Adoptée en 2023.

Alignée sur la norme-cadre 2023.

---

---

<sup>4</sup> Les États-Unis d'Amérique ont émis des réserves quant à l'utilisation de boîtes postales, qui ne permet pas d'inspecter les installations ou d'intervenir rapidement en cas de rappel, et ne correspond pas aux prescriptions applicables aux emballeurs et/ou aux expéditeurs/exportateurs sur leur territoire national.

<sup>5</sup> Le nom entier, ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.