



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 révisée pour les châtaignes****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que Norme révisée FFV-39 de la Commission économique pour l'Europe (CEE-ONU) pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des châtaignes.

Il a été établi à partir du document [ECE/CTCS/WP.7/2016/14](#) adopté par le Groupe de travail lors de sa soixante-douzième session en 2016. Il intègre 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.1/2023/12](#) ainsi que les modifications approuvées lors de la soixante et onzième session de la Section en 2023 dont il est question dans le document [ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2](#). Il intègre également les modifications qu'il est proposé d'apporter à la Norme-cadre pour les normes relatives aux fruits et légumes frais, qui ont été approuvées par la Section lors de sa session de 2023 et dont il est question dans le document [ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2](#).



I. Définition du produit

La présente norme vise les châtaignes en coques débarrassées de leur bogue des variétés (cultivars) issues de *Castanea sativa* Mill. (châtaigne), de *Castanea crenata* Sieb. et Zucc. (châtaigne japonaise), de *Castanea mollissima* Blume (châtaigne chinoise) et de leurs hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des châtaignes destinées à la transformation industrielle.

Les fruits non cloisonnés peuvent être commercialisés sous une dénomination commerciale spéciale (par ex. marrons).

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que les châtaignes doivent présenter, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, 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 non conformes à la présente norme 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 des prescriptions de la norme.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les châtaignes doivent être :

- Intactes ; toutefois, de légères fissures superficielles ne sont pas considérées comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'autres altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Presque exemptes de ravageurs ;
- Presque exemptes d'attaques de ravageurs, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exemptes de parties racornies ou desséchées ;
- Exemptes de signe d'une germination visible de l'extérieur ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les châtaignes doivent être à un stade de développement et dans un état qui leur permettent :

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

B. Classification

Les châtaignes sont classées dans les trois catégories définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

Les châtaignes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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 le colis.

ii) Catégorie I

Les châtaignes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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 le colis :

- Un léger défaut de forme ;
- De légers défauts de coloration.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les châtaignes 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.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme ou par le diamètre, soit le diamètre de chaque fruit ou une fourchette de diamètres.

- En cas de calibrage en fonction du nombre de fruits par kilogramme, le calibre minimum est de 125 fruits par kilogramme ;
- En cas de calibrage selon le diamètre, le calibre minimum est de 20 mm.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de poids entre les 10 plus petits fruits et les 10 plus gros fruits dans un échantillon de 1 kg pour les produits d'un même colis ne doit pas être supérieure à 100 g.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée¹.

¹ Le contrôle de conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés aléatoirement est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles 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 de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits. Voir l'adresse suivante : <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, déterminé par un décompte		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	6	10	15
Dont pas plus de :			
– Produits endommagés, desséchés et/ou racornis	2	4	7
– Produits atteints de dégradation (moisissure, pourriture)	1	3	5
– Ravageurs vivants	0	0	1
– Produits endommagés par des ravageurs	0	3	7
– Produits présentant le signe d'une germination légère visible de l'extérieur	0	0	5
b) Tolérances de calibre	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
– Fruits cloisonnés si le type commercial « fruits non cloisonnés » est indiqué	20	20	20

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter uniquement des châtaignes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et sensiblement de même degré de développement.

Les châtaignes classées dans la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration uniforme.

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

B. Conditionnement

Les châtaignes doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits 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 colis doivent être exempts de toute matière étrangère.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis² doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

² 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.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE. 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 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 valable⁴.

B. Nature du produit

- « Châtaignes », « châtaignes japonaises » ou « châtaignes chinoises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Marrons » pour les fruits non cloisonnés le cas échéant ;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre :
 - Nombre de fruits par kilogramme ;
 - Diamètres minimal et maximal exprimés en millimètres.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1983.

Dernière révision : 2023.

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code d'identification 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.

⁴ Les États-Unis d'Amérique ont formulé une réserve quant à l'utilisation d'une adresse de boîte postale, car ce type d'adresse risque de rendre impossible l'inspection des établissements ou l'intervention rapide en cas de rappel des produits, et n'est pas prévue dans leurs prescriptions nationales en matière d'étiquetage relatives à l'emballeur et/ou l'expéditeur/exportateur.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.