

Section spécialisée de la normalisation  
Des fruits et légumes frais

Cinquante-sixième session  
Genève, 2-4 novembre 2009  
Point 6(h) de l'ordre du jour provisoire

## **NOUVELLES NORMES CEE/ONU**

### Baies

Ce document, soumis par l'Allemagne, contient un projet de texte concernant une nouvelle norme pour les baies.

Ce projet n'est pas différent de celui soumis à la réunion de la section spécialisée en mai 2009.

## NORME FFV-No

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

### **BAIES**

#### **I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les baies des variétés (cultivars) issues des espèces ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des baies destinées à la transformation industrielle:

- framboises (*Rubus idaeus* L.),
- mûres (*Rubus* sect. *Rubus*),
- baies boysen (*Rubus ursinus* Cham. et Schldtl. x *Rubus idaeus* L.),
- baies logan (*Rubus und loganobaccus* L. H. Bailey),
- grosseilles (*Ribes rubrum* L.),
- cassis (*Ribes nigrum* L.),
- grosseilles vertes (*Ribes uva-crispa* L. var. *sativum* DC.),
- myrtilles (*Vaccinium myrtillus* L.),
- bleuets (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium australe* Small, *Vaccinium angustifolium* Aiton),
- airelles rouges (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- airelles à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon* Aiton),
- et des hybrides interspécifiques comme des baies tay (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), baies josta (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L. var. *sativum* DC.).

#### **II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les baies au stade du contrôle à l'exportation, 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 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. Il 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 baies doivent être:

- Entières; en cas des groseilles rouge et blanches des baies manquant aux panicules ne sont pas considérées comme défaut;
- 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;
- D'aspect frais;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale; des traces d'humidité causées par le jus des baies ne sont pas considérées comme un défaut;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères y inclus le goût amère des myrtilles.

Les framboises peuvent être présentées avec ou sans calice.

Les baies doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante, compte tenu de leur nature. Les groseilles vertes peuvent être présentées en maturité dure.

Le développement et l'état des baies doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## **B. Classification**

Les baies font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

### **i) Catégorie «Extra»**

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

Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse et pratiquement exemptes des baies agglomérées.

En cas des groseilles rouges et blanches, les panicules doivent être complètement garnies des baies. En cas des cassis, les panicules ne doivent pas être complètement garnies des baies et des baies isolées sont admis.

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 baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse et pratiquement exempts des baies agglomérées.

En cas des groseilles rouges et blanches, les panicules peuvent être à peine garnies des baies. En cas des cassis, les panicules ne doivent pas être complètement garnies des baies et des baies isolées sont admis.

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.

**iii) Catégorie II**

Cette catégorie comprend les baies 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;
- Légère perte de jus, mais pratiquement exempts de baies écrasées en cas des myrtilles et bleuets.

**III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Il n'y a pas de provisions concernant l'homogénéité de calibre pour les baies.

**IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

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»**

Tolérance de 5 pour cent au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 pour cent au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

**ii) Catégorie I**

Tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 pour cent au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales y inclus des produits atteints de pourriture ou de toute autre défauts sérieux de la chair sont admis.

**iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 2 pour cent au total de produits atteints de pourriture ou de toute autre défauts sérieux de la chair sont admis.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

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

Les baies des catégories «Extra» et I doivent être homogène en calibre et pratiquement homogène en ce qui concerne la maturité.

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

**B. Conditionnement**

Les baies 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>1</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

---

<sup>1</sup> Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.».

**A. Identification**

Emballeur )      Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il  
et/ou        )      est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue  
Expéditeur )      officiellement par l'autorité nationale<sup>2</sup>.

**B. Nature du produit**

- «Framboises», «mûres», «baies boysen», «groseilles», «cassis», «groseilles vertes», «myrtilles», «bleuets», «airelles rouge», «airelles à gros fruits», «baies tay», «baies josta» ou dénomination équivalente; si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.

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

---

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