



## Conseil économique et social

Distr. générale  
26 mars 2010

Français  
Original: anglais et français

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

#### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation

Des fruits frais et des légumes

Cinquante-septième session

Genève, 25-28 mai 2010

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**Alignement des normes sur la norme-cadre de 2009  
en prévision de l'actualisation des brochures  
explicatives actuelles**

### **Norme CEE-ONU FFV-45 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des mangues**

**Présenté par le Secrétariat\***

#### **I. Définition du produit**

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

#### **II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les mangues au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

---

\* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle, faute de ressources disponibles.

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 exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas 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 mangues doivent être:

- Entières;
- 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;
- Fermes;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exemptes de taches noires ou de défauts de forme allongée s'étendant sous l'épiderme;
- Exemptes de meurtrissures prononcées;
- Exemptes de dommages causés par le froid;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des mangues 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. Caractéristiques relatives à la maturité**

Le développement et l'état de maturité des mangues doivent être tels qu'ils leur permettent de continuer le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

En relation avec le processus de maturation, la coloration peut varier selon la variété.

## C. Classification

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

### i) Catégorie "Extra"

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

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 mangues 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;
- De légers défauts de l'épiderme tels que frottement ou brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) et meurtrissures cicatrisées n'excédant pas 3, 4, ou 5 cm<sup>2</sup> pour les groupes correspondant respectivement aux calibres A, B, et C
- Des lenticelles éparses de couleur rouille;
- Pour les variétés de couleur verte un jaunissement dû à une exposition directe au soleil, n'excédant pas 40 % de la surface du fruit à l'exclusion des tâches nécrotiques.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les mangues 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 l'épiderme tels que frottements ou brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) et meurtrissures cicatrisées n'excédant pas 5, 6, ou 7 cm<sup>2</sup> pour les groupes correspondant respectivement aux calibres A, B et C.
- Des lenticelles éparses de couleur rouille;
- Pour les variétés de couleur verte un jaunissement dû à une exposition directe au soleil, n'excédant pas 40 % de la surface du fruit à l'exclusion des tâches nécrotiques.

### III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids du fruit<sup>1</sup>.

Le poids minimal d'une mangue est de 200 g.

Afin de garantir un calibre homogène, les dispositions suivantes doivent être respectées:

<i>Code de calibre</i>	<i>Poids en grammes</i>	<i>Ecart maximal admis dans le même colis exprimé en grammes</i>
A	200 - 350	75
B	351 - 550	100
C	551 - 800	125

### IV. Dispositions concernant les tolérances

A 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.

#### A. Tolérances de qualité

##### i) Catégorie "Extra"

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de mangues 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 mangues ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

##### iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de mangues 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.

<sup>1</sup> L'Australie détermine actuellement le calibre des mangues en fonction du diamètre et a émis une réserve sur ce point *ad referendum*.

## **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de mangues conformes à la moitié des différences admises par le groupe de calibrage correspondant, inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis, avec un minimum de poids de 180 g pour les fruits appartenant au plus petit calibre et un maximum de 925 g pour les fruits appartenant au plus gros calibre.

## **V. Dispositions concernant la présentation**

### **A. Homogénéité**

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

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

### **B. Conditionnement**

Les mangues 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 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque colis<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:

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>3</sup>.

---

<sup>2</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.».

## **B. Nature du produit**

- “Mangues” si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété.

## **C. Origine du produit**

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

## **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre exprimé par le poids minimal et maximal;
- Code de calibre (facultatif);
- Nombre de fruits.

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

Adoptée en 1988

Dernière révision en 2009

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes 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>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 (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.