



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.5  
5 août 2004

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT  
DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET  
DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits  
et légumes frais  
Cinquantième session  
Genève, 10-14 mai 2004

RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION

Additif 5

**Norme révisée CEE-ONU pour les myrtilles et les bleuets**

**Note du secrétariat:** La Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais propose au Groupe de travail le texte ci-après en vue de son adoption en tant que norme révisée CEE-ONU pour les myrtilles et les bleuets.

Le texte a été établi à partir de la norme en vigueur (voir [www.unece.org/trade/agr/standard](http://www.unece.org/trade/agr/standard)) et du document TRADE/WP.7/GE.1/2004/INF.15.

**NORME CEE-ONU FFV-07**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

**MYRTILLES ET BLEUETS**

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les myrtilles obtenues à partir du *Vaccinium myrtillus L.* et les bleuets des variétés (cultivars) issues du *Vaccinium corymbosum L.*, *Vaccinium australe Small*, *Vaccinium angustifolium Ait.* et leurs hybrides, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des myrtilles et des bleuets destinés à la transformation industrielle.

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

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

**A. Caractéristiques minimales**

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

- Entiers;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, et non lavés;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Exempts de baies dures (insuffisamment développées);
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les myrtilles et les bleuets doivent avoir été cueillis avec soin.

L'état et le degré de maturité des myrtilles et des bleuets 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 minimales relatives à la maturité**

Les fruits doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante.

**C. Classification**

Les myrtilles et les bleuets font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) ***Catégorie «Extra»***

Les myrtilles et les bleuets classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial. Ils doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse et pratiquement exempts de baies agglomérées.

Les myrtilles et les bleuets 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 myrtilles et les bleuets classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial. Ils doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse et pratiquement exempts de baies agglomérées.

Ils 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:

- Léger défaut de coloration;
- Léger défaut de développement;
- Légèrement moins turgescents.

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les myrtilles et les bleuets qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Défauts de coloration;
- Défauts de développement;

- Moins turgescents;
- Légère perte de jus, mais pratiquement exempts de baies écrasées.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage n'est pas obligatoire.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances de qualité

##### i) *Catégorie «Extra»*

Cinq pour cent en poids des myrtilles et des bleuets ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

##### ii) *Catégorie I*

Dix pour cent en poids des myrtilles et des bleuets ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Sont admises dans la tolérance les baies qui ne sont pas mûres, qui sont trop mûres ou endommagées<sup>1</sup>.

En outre, pour les myrtilles, les feuilles et les tiges sont admises jusqu'à concurrence de 1 % du poids.

##### iii) *Catégorie II*

Dix pour cent en poids des myrtilles et des bleuets ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Sont admises dans la tolérance les baies qui ne sont pas mûres, qui sont trop mûres ou endommagées<sup>2</sup>.

En outre, pour les myrtilles, il est admis au maximum 2 % en poids de feuilles et tiges.

---

<sup>1</sup> Ne sont pas considérées comme endommagées les baies qui présentent une légère déchirure de l'épiderme ne portant pas préjudice à la valeur comestible du produit ou à sa résistance au transport.

<sup>2</sup> Ne sont pas considérées comme endommagées les baies qui présentent une légère déchirure de l'épiderme ne portant pas préjudice à la valeur comestible du produit ou à sa résistance au transport.

## **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des myrtilles ou des bleuets de même origine et qualité.

Dans la catégorie «Extra» et la catégorie I, les baies contenues dans chaque colis doivent avoir un degré de maturité pratiquement uniforme.

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

### **B. Conditionnement**

Les myrtilles et les bleuets doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, 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 feuilles, tiges ou autres corps étrangers.

### **C. Présentation**

Les myrtilles et les bleuets peuvent être présentés:

- En petits emballages;
- En petits paniers ouverts;
- En plateaux.

## **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:

---

<sup>3</sup> 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**

Emballleur	)	Nom et adresse ou identification
et/ou	)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur	)	par un service officiel <sup>4</sup>

**B. Nature du produit**

- «Myrtilles» ou «Bleuets» selon le cas.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Poids net (facultatif).

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

**Publiée en 1964**  
**Révisée en 1994, 2004**

-----

---

<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 «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).