



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2002/4  
16 août 2002

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables  
et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-huitième session, Genève, 29-31 octobre 2002

Point 3 c) de l'ordre du jour provisoire

SYSTÈME DE NUMÉROTATION DES NORMES

Note du secrétariat

À la dernière session du Groupe de travail, le secrétariat a proposé de remplacer le système de numérotation utilisé dans les normes CEE-ONU par un système de numérotation à plusieurs niveaux (1, 1.2, 1.2.1, etc.) (voir TRADE/WP.7/2001/3).

Les avantages du système proposé sont les suivants:

- Il est facile de faire référence à toutes les parties du texte;
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser des lettres (le cyrillique ne pose plus de problèmes);
- Les normes sont conformes à la norme ISO 2145:1978 sur la «numérotation des divisions et subdivisions dans les documents écrits».

Pour la dernière session en date du GE.1, le secrétariat avait présenté un exemple détaillé en s'appuyant sur la norme pour les agrumes (voir TRADE/WP.7/GE.1/2002/16). En outre, les «dispositions concernant la qualité» avaient été divisées en trois sous-sections afin de limiter le nombre des niveaux (quatre chiffres).

La Section spécialisée s'est ralliée à l'idée de faire des prescriptions relatives à la maturité une section distincte, mais a préféré garder les trois sections sous le titre existant de manière à conserver la notion de qualité. Le présent document contient un nouvel exemple qui s'appuie sur la norme CEE-ONU pour les pommes.

**NORME CEE-ONU FFV-50**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

**POMMES**

livrées au trafic international entre les pays membres  
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

**1. DÉFINITION DU PRODUIT, PORTÉE ET OBJET DE LA NORME**

- 1.1 La présente norme vise les pommes des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica Borkh.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.
- 1.2 La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

**2. PRESCRIPTIONS MINIMALES RELATIVES À LA QUALITÉ ET À LA MATURITÉ**

**2.1 Prescriptions minimales relatives à la qualité**

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

- 2.1.1 entières
- 2.1.2 saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- 2.1.3 propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- 2.1.4 pratiquement exemptes de parasites
- 2.1.5 pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- 2.1.6 exemptes d'humidité extérieure anormale
- 2.1.7 exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
- 2.1.8 En outre, elles doivent avoir été soigneusement cueillies.
- 2.1.9 Le développement et l'état des pommes 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.

## 2.2 Prescriptions minimales relatives à la maturité

- 2.2.1 Le développement et l'état des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales<sup>1</sup>.

(Prescriptions complémentaires à mettre au point)

## 3. CLASSIFICATION DE LA QUALITÉ

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

### 3.1 Catégorie «Extra»

- 3.1.1 Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété<sup>2</sup> et être pourvues d'un pédoncule intact.
- 3.1.2 La pulpe doit être indemne de toute détérioration.
- 3.1.3 Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### 3.2 Catégorie I

- 3.2.1 Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété<sup>2</sup>.
- 3.2.2 La pulpe doit être indemne de toute détérioration.
- 3.2.3 Certains fruits peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ces défauts ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:
- 3.2.3.1 une légère anomalie de forme
- 3.2.3.2 une légère anomalie de développement
- 3.2.3.3 une légère anomalie de coloration.

---

<sup>1</sup> En raison des caractéristiques variétales de la variété *Fuji* concernant la maturité à la récolte, la maladie vitreuse radiale est admise à condition qu'elle se limite au faisceau fibro-vasculaire de chaque fruit.

<sup>2</sup> Les critères de coloration et de roussissement ainsi qu'une liste non exhaustive de variétés figurent dans l'annexe à la présente norme.

FFV-50: Pommes (renumérotée)

3.2.3.4 Les légers défauts d'épiderme ne doivent pas dépasser:

- i) 2 cm de long pour les défauts de forme allongée
- ii) 1 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm<sup>2</sup>
  - 1 cm<sup>2</sup> pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être décolorées.

3.2.4 Le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

### 3.3 Catégorie II

3.3.1 Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux prescriptions minimales ci-dessus définies<sup>2</sup>.

3.3.2 La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel.

3.3.3 Les défauts suivants sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

3.3.3.1 Anomalies de forme

3.3.3.2 Anomalies de développement

3.3.3.3 Anomalies de coloration

3.3.3.4 Défauts de l'épiderme qui ne doivent pas dépasser:

- i) 4 cm de long pour les défauts de forme allongée
- ii) 2,5 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts, y compris des meurtrissures légèrement décolorées, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm<sup>2</sup>.
  - 1,5 cm<sup>2</sup> pour les meurtrissures légères, qui peuvent être légèrement décolorées.

## 4. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

## 4.2 Calibre minimal

Un diamètre minimal<sup>3</sup> est exigé<sup>4</sup> pour toutes les catégories selon le dispositif suivant:

	Extra	I	II
Variétés à gros fruits <sup>2</sup>	65 mm	60 mm	60 mm
Autres variétés	60 mm	55 mm	50 mm

## 4.3 Homogénéité

4.3.1 Afin de garantir un calibre homogène dans un colis, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:

4.3.1.1 5 mm pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées<sup>5</sup>.

4.3.1.2 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans l'emballage ou dans des emballages de consommation<sup>6</sup>.

4.3.2 Pour les fruits calibrés par poids, la différence de poids entre les fruits d'un même colis est limitée à:

4.3.2.1 20 % du poids moyen d'un fruit dans un colis de la catégorie «Extra» et pour les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées;

4.3.2.2 25 % du poids moyen d'un fruit dans un colis de fruits de la catégorie I présentés en vrac dans l'emballage ou dans des emballages de consommation.

---

<sup>3</sup> La Communauté européenne et la Slovaquie ont adopté des calibres minima plus élevés pour les pommes, comme suit:

Variétés à gros fruits: 70 mm pour la catégorie «Extra» et 65 mm pour les catégories I et II.

Autres variétés: 60 mm pour la catégorie «Extra» et 55 mm pour les catégories I et II.

<sup>4</sup> L'Afrique du Sud, le Chili et la Nouvelle-Zélande ne considèrent pas qu'il y ait une véritable corrélation entre le calibrage des fruits par poids et le diamètre minimal. La Nouvelle-Zélande proposera d'inclure dans la norme des caractéristiques minimales distinctes pour le calibrage par poids lorsque des données complémentaires auront été recueillies à ce sujet ainsi que sur la question connexe des caractéristiques de maturité.

<sup>5</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés *Bramley's Seedling* (*Bramley*, *Triomphe de Kiel*) et *Horneburger*, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

<sup>6</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés *Bramley's Seedling* (*Bramley*, *Triomphe de Kiel*) et *Horneburger*, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

FFV-50: Pommes (renumérotée)

4.3.3 Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage ou dans des emballages de consommation.

## **5. TOLÉRANCES**

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

### **5.1 Tolérances de qualité**

#### **5.1.1 Catégorie «Extra»**

5 % en nombre ou en poids de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

#### **5.1.2 Catégorie I**

10 % en nombre ou en poids de pommes 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.

#### **5.1.3 Catégorie II**

5.1.3.1 10 % en nombre ou en poids de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

5.1.3.2 Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- i) attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse
- ii) légères lésions ou crevasses non cicatrisées
- iii) très légères traces de pourriture
- iv) présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

## **5.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories:

- 5.2.1 Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum;
- 5.2.2 Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 % en nombre ou en poids de fruits n'atteignant pas le calibre minimal prévu, avec une variation maximale de 5 mm en deçà de ce calibre.

## **6. PRÉSENTATION**

### **6.1 Homogénéité**

- 6.1.1 Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même état de maturité.
- 6.1.2 En outre, pour la catégorie «Extra», l'homogénéité de coloration est exigée.
- 6.1.3 La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.
- 6.1.4 En ce qui concerne les emballages de consommation de pommes d'un poids net non supérieur à 5 kg, l'homogénéité en ce qui concerne la variété et l'origine n'est pas exigée.

### **6.2 Conditionnement**

- 6.2.1 Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. En particulier, les emballages de consommation d'un poids net supérieur à 3 kg doivent être suffisamment rigides pour assurer une protection adéquate du produit.
- 6.2.2 Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.
- 6.2.3 Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

### **6.3 Présentation**

Les fruits de la catégorie «Extra» doivent être emballés en couches rangées.

FFV-50: Pommes (renumérotée)

## **7. MARQUAGE**

Chaque colis<sup>7</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### **7.1 Identification**

Emballleur	)	Nom et adresse ou identification
et/ou	)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur	)	par un service officiel <sup>8</sup> .

### **7.2 Nature du produit**

7.2.1 «Pommes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

7.2.2 Nom de la variété.  
Dans le cas d'emballages de consommation contenant un assortiment de pommes de variétés différentes, nom de celles-ci.

### **7.3 Origine du produit**

Le pays d'origine et, éventuellement, la zone de production ou l'appellation nationale, régionale ou locale. Dans le cas d'emballages de consommation contenant un assortiment de pommes d'origines différentes, l'indication de chaque pays d'origine doit apparaître à côté du nom de la variété correspondante.

### **7.4 Caractéristiques commerciales**

7.4.1 Catégorie

7.4.2 Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

---

<sup>7</sup> Les emballages de produits destinés à la vente directe au consommateur (emballages de consommation) 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.

<sup>8</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Cependant, lorsqu'on utilise une identification symbolique, l'«emballeur et/ou expéditeur» (ou les abréviations équivalentes) doivent être indiqués à proximité immédiate de cette identification.



7.4.3 Si l'identification a lieu par le calibre, celui-ci est indiqué:

- a) pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal ou le poids;
- b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou le poids du plus petit fruit du colis.

**7.5 Marque officielle de contrôle (facultative)**

**Publiée 2002\***

\* Ce texte faisait auparavant partie d'une norme combinée pour les pommes et les poires (FFV-01), publiée en 1960 et révisée en 1996 et 2000, qui a fait l'objet d'une brochure interprétative publiée par le Régime de l'OCDE.

-----