

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2009

NORME FFV-02
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ABRICOTS

La présente édition de la recommandation pour les abricots a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/11, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-quatrième session.



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2008

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2009

NORME FFV-02

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ABRICOTS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les abricots des variétés (cultivars) issues de *Prunus armeniaca* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des abricots destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots 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 abricots 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 toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Ils doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état des abricots 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 abricots font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

Ils 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 abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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:

- Un léger défaut de forme;
- Un léger défaut de développement;
- De légers défauts de coloration;
- De légères marques de pression sur 1 cm² au maximum de la surface totale;
- Une légère crevasse cicatrisée;
- De légers défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
 - 1 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 0,5 cm² de la surface totale pour les autres défauts;
 - 10 % de la surface totale en cas de roussissement.

iii) *Catégorie II*

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

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les abricots 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 développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine et sans brunissement;
- Des défauts de coloration;
- Des meurtrissures sur 1 cm² au maximum de la surface totale;
- Des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
 - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 1 cm² de la surface totale pour les autres défauts;
 - 15 % de la surface totale en cas de roussissement.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibrage est obligatoire pour les catégories «Extra» et I.

Catégorie	Diamètre minimal (en mm)	Différence maximale admissible entre les fruits du même emballage (en mm)
«Extra»	35	5
I et II (calibrées)	30	10
II (non calibrée)	30	-

[Le calibre minimal est de 30/35 mm indépendamment de la catégorie, la différence maximale admissible de calibre dans le même emballage est limitée à 5 mm pour la catégorie «Extra» et à 10 mm pour les catégories I et II (en cas de calibrage).]

[Pour la catégorie II, le calibrage n'est pas obligatoire.]

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 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots 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 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots 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 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits fendus dans la cavité pédonculaire et les fruits dont les noyaux sont cassés sont admis.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots s'écartant de 3 mm en plus ou en moins du calibre indiqué est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des abricots de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme.

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

B. Conditionnement

Les abricots doivent être conditionnés 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 colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur) Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est
et/ou) différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue
Expéditeur) officiellement par l'autorité nationale².

B. Nature du produit

- «Abricots» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété pour les catégories «Extra» et I.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

¹ 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.

² 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.

Publication en 1961
Dernière révision en 2008

Le régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative 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.
