



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**Soixante-dix-huitième session**

Genève, 13-15 novembre 2023

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation**des fruits et légumes frais****Norme révisée pour les kiwis****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que Norme révisée FFV-46 de la Commission économique pour l'Europe (CEE-ONU) pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kiwis.

Il a été établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2017/18/Rev.1 adopté par le Groupe de travail à sa soixante-treizième session en 2017. Il tient compte des révisions approuvées par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) telles qu'elles figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/9, ainsi que des modifications qui ont été convenues par le GE.1 à sa soixante et onzième session en 2023 et dont il est question dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2. Il tient également compte, tel que convenu par le GE.1 à sa session de 2023, de la modification qu'il est proposé d'apporter à la Norme-cadre pour les normes relatives aux fruits et légumes frais, telle qu'elle figure dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2.



I. Définition du produit

La présente norme vise les kiwis (dénommés également actinidia) des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch. et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang et A. R. Ferguson, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que les kiwis doivent présenter, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, 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, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les kiwis doivent être :

- Intacts (mais sans pédoncule) ;
- Sains ; sont exclus les fruits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, presque exempts de matières étrangères visibles ;
- Presque exempts de ravageurs ;
- Exempts d'attaques de ravageurs qui altèrent la chair ;
- Suffisamment fermes ; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau ;
- Biens formés, les fruits doubles ou multiples étant exclus ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les kiwis doivent être à un stade de développement et dans un état qui leur permettent :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Afin de satisfaire à cette exigence, les fruits doivent avoir atteint, au moment de leur conditionnement, un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devrait atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

C. Classification

Les kiwis font l'objet d'une classification en trois catégories, telles que définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être parfaitement saine.

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 le colis.

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

ii) Catégorie I

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être fermes et leur pulpe doit être parfaitement saine.

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 le colis :

- Un léger défaut de forme (mais sans renflement ni malformation) ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légers défauts de l'épiderme, à condition que leur superficie totale n'excède pas 1 cm² ;
- Une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

iii) Catégorie II

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

Les fruits doivent être raisonnablement fermes et leur pulpe ne doit pas présenter de graves défauts.

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

- Défauts de forme ;
- Défauts de coloration ;
- Défauts de l'épiderme tels que petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel/éraflé à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm² ;
- Plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance ;
- Légères meurtrissures.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

Le poids minimal est fixé à 90 g pour la catégorie « Extra », à 70 g pour la catégorie I et à 65 g pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne doit pas dépasser :

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g ;
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g ;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g ;
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée¹.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. 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 dégradés.

iii) Catégorie II

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

¹ Le contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés aléatoirement est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles de procédure applicables au contrôle de conformité, élaborées par l'OCDE, est recommandée aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits. <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter uniquement des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre.

Cependant, un mélange de kiwis dont la chair est de couleur nettement différente peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur de chair considérée, à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide 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 toute matière étrangère.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il diffère du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE. En l'absence de nom de rue, l'adresse peut être composée du nom de l'exploitation ou de l'installation, du nom de l'agglomération la plus proche, du nom de la région et du code postal ; l'indication des coordonnées GPS et d'une adresse de boîte postale, avec le nom de la ville la plus proche, de la région et du pays est également acceptée comme adresse valable⁴.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis qui portent ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code d'identification est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Les États-Unis d'Amérique ont formulé une réserve quant à l'utilisation d'une adresse de boîte postale, car elle risque d'empêcher l'inspection des établissements ou l'intervention rapide en cas de rappel des produits, et ne fait pas partie de leurs exigences nationales en matière d'étiquetage relatives à l'emballleur et/ou à l'expéditeur/exportateur.

B. Nature du produit

- « Kiwis » et/ou « Actinidia » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Couleur de la chair ou indication équivalente, si cette couleur n'est pas verte.
- Dans le cas d'un mélange de kiwis dont la chair est de couleur nettement différente, couleur des différents kiwis.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;
- Dans le cas d'un mélange de couleurs de chair nettement différentes et de kiwis de différentes origines, chaque pays d'origine doit être indiqué à côté de la couleur de chair correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal des fruits ;
- Nombre de fruits (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoption : 1988

Dernière révision en 2023

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.

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.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.