



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Soixante-dixième session

Genève, 16-18 mai 2022

Point 9 a) de l'ordre du jour provisoire

Révision des normes**Proposition de la délégation espagnole visant à modifier
la norme pour les baies****Document soumis par la délégation espagnole**

Les propositions suivantes ont été reçues pour examen par la Section spécialisée.

Le présent document est soumis conformément aux décisions ECE/CTCS/2021/2 2021-07-02 et 2021-07-07, ECE/CTCS/WP.7/2021/2 paragraphe 66, et A/76/6 (Sect. 20).

Proposition : la délégation espagnole souhaite modifier les dispositions concernant les tolérances comme suit :

Au point IV. Dispositions concernant les tolérances

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

Tolérances de qualité

i) Catégorie « extra »

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

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent présenter une dégradation et une tolérance de 4% en ce qui concerne l'aspect humide, mou ou suintant.



iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 4 % des produits peuvent présenter de la pourriture et/ou de la décomposition interne et une tolérance de 6 % en ce qui concerne l'aspect humide, mou ou suintant.

Justification : Pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires dans le secteur des baies, l'Espagne souhaite modifier les dispositions concernant les tolérances. La présente proposition permettrait aussi aux opérateurs de disposer d'une plus grande marge pour cueillir les fruits peu avant leur maturité optimale, plutôt que de les cueillir verts, comme ils le font actuellement pour éviter les problèmes à la destination finale.
