

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2(c) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/4

août 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

NORMES CEE/ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

HISTORIQUE

1. En vertu de son mandat, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est chargé, selon qu'il convient, d'élaborer des normes et des codes d'usages pour les fruits et légumes frais applicables à l'échelle mondiale. Il doit s'acquitter de cette tâche en consultation avec le groupe de travail de la CEE/ONU sur les normes de qualité des produits agricoles en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois et à respecter la même présentation générale.¹
2. En ce qui concerne la coopération entre la CEE/ONU et le Codex pour l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais, la nécessité d'une étroite coopération afin d'éviter les doubles emplois a été réitérée par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session (juin 1996) et il a été suggéré que les normes CEE/ONU servent de point de départ pour l'élaboration des normes Codex, selon qu'il conviendrait. À cette occasion, le Comité exécutif a demandé que les normes CEE/ONU pertinentes soient distribuées comme document de travail pour le Comité du Codex pour les fruits et légumes frais lorsque celui-ci examinera des produits analogues.²
3. En outre, à sa quarante-sixième session (juin 1999), le Comité exécutif a souligné la nécessité pour les deux parties d'échanger des informations tout en reconnaissant qu'il importait d'harmoniser les normes pour ces produits et de parvenir au consensus le plus large possible sur toutes les normes internationales.³
4. La Commission du Codex Alimentarius a également souligné la nécessité pour le Comité du Codex pour les fruits et légumes frais de coopérer et de coordonner ses travaux avec la CEE/ONU en vue d'élaborer des normes harmonisées et d'éviter les doubles emplois. Tout en permettant d'éviter tout chevauchement d'activité inutile, la collaboration serait profitable tant au Codex qu'à la CEE/ONU, puisqu'elle permettrait à la Commission d'utiliser les normes de la CEE/ONU comme point de départ pour élaborer les normes Codex et ce faisant, d'assurer la reconnaissance internationale des normes de la CEE/ONU.⁴
5. Étant donné que le CCFFV examine actuellement le projet de Norme pour les Pommes ainsi que l'avant-projet de la révision de la Norme pour les Avocats pour lesquels il existe déjà des normes CEE/ONU, le Secrétariat du Codex, conformément à la recommandation du Comité exécutif, joint au présent document les normes CEE/ONU pour les pommes et les avocats, en vue de leur examen par le Comité lorsqu'il travaillera sur les normes Codex correspondantes à sa prochaine session.
6. Ce document devrait être examiné conjointement avec les documents de travail CX/FFV 09/15/3 (questions découlant de la CEE (ONU) et l'OCDE), CX/FFV 09/15/6 (pommes) et CX/FFV 09/15/7 (avocats).

¹ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Section IV, Organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius, peut être téléchargé à l'adresse suivante : www.codexalimentarius.net/web/. À propos du Codex, Règlement intérieur et orientations du Codex, Manuel de Procédure.

² ALINORM 97/3, par. 15.

³ ALINORM 99/4, par. 19.

⁴ ALINORM 95/37, par. 32 et ALINORM 99/37, par. 206.

NORME FFV-50
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des
POMMES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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.

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 pommes doivent être:

- Entières;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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.

B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Les pommes doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

Le développement et le stade de maturité des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales¹.

Pour vérifier la conformité avec les caractéristiques minimales relatives à la maturité, différents paramètres peuvent être retenus (par exemple aspect morphologique, saveur, fermeté et indice de réfraction).

¹ En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji et des mutants de celle-ci 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.

C. Classification

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

i) *Catégorie «Extra»*

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété² et être pourvues d'un pédoncule intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

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.

ii) *Catégorie I*

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété².

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles 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:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De légères meurtrissures, qui ne doivent pas être décolorées, sur 1 cm² au maximum;
- De légers défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
 - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm² au total.

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

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies².

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

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

- Défauts de forme;
- Défauts de coloration;
- Légères meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 1,5 cm² au maximum;
- Défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:
 - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm² au total.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

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

NORME CEE-ONU FFV-50: Pommes

Pour toutes les variétés et pour toutes les catégories, le calibre minimal est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5° et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

Afin de garantir un calibre homogène dans un colis:

- a) Fruits dont le calibre est déterminé par le diamètre, l'écart de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:
- 5 mm pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées³;
 - 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage commercial⁴.
- b) Pour les produits calibrés selon le poids:
- Pour les pommes de la catégorie «Extra» et de la catégorie I présentées en couches rangées, la différence de poids entre le fruit le plus léger et le fruit le plus lourd dans un même colis est limitée comme suit:

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
70-90	15
91-135	20
136-200	30
201-300	40
> 301	50

- Pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage commercial, la différence de poids entre le fruit le plus lourd et le fruit le plus léger est limitée comme suit:

Fourchette (g)	Homogénéité (g)
70-135	35
136-300	70
> 301	100

Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans le colis ou l'emballage commercial.

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, de pommes 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.

³ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

⁴ Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes 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, de pommes 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 les limites de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- Attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse;
- Légères lésions ou crevasses non cicatrisées;
- Très légères traces de pourriture;
- Présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage. Cette tolérance ne peut être étendue de façon à comprendre les produits présentant:

- 5 mm de moins que le diamètre minimal quand le calibre est déterminé par le diamètre;
- 10 g de moins que le poids minimal quand le calibre est déterminé par le poids.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

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 degré de maturité.

En outre, pour la catégorie «Extra», l'homogénéité de coloration est exigée.

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

Dans le cas d'emballages commerciaux de pommes d'un poids net ne dépassant pas 5 kg, l'homogénéité quant à la variété et l'origine n'est pas exigée.

B. Conditionnement

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. En particulier, les emballages commerciaux d'un poids net supérieur à 3 kg seront assez rigides pour protéger convenablement le 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 colis⁵ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur) 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 nationale⁶.

B. Nature du produit

- «Pommes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété. Dans les cas où l'emballage commercial contient un mélange de pommes de variétés différentes, indiquer les noms de ces variétés.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale. Dans le cas où l'emballage commercial contient un mélange de pommes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué:

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal ou par les poids minimal et maximal;
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou le poids du plus petit fruit du colis, suivi des mots «et plus» ou d'une mention équivalente, ou, si cela est approprié, par le diamètre ou le poids du plus gros fruit du colis.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publication en 2002⁷
Dernière révision en 2008

⁵ Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2, «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.»

⁶ 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), 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.

⁷ Le texte de la norme pour les pommes faisait auparavant partie d'une norme mixte pour les pommes et les poires (FFV-01) publiée en 1960 et révisée en 1996 et 2000. Le Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Il est possible de se procurer cette publication auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.

Annexe

Liste non exhaustive des variétés de pommes⁸

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante⁹.

⁸ Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales. Les variétés à coloration rouge et/ou à gros fruits ainsi que celles qui présentent un roussissement caractéristique doivent être incorporées à la liste pour fournir des informations sur les caractéristiques variétales. La mise à jour de la liste peut être demandée par l'intermédiaire de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais.

⁹ Certains noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'ONU ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement l'ONU (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. L'ONU ne prend pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Groupe des normes agricoles
 Division du commerce et du bois
 Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
 Palais des Nations, CH-1211 Genève 10 (Suisse)
 Adresse électronique: agristandards@unece.org

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russetting/ Rouissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
African Red		African Carmine™	B		
Akane	Tohoku 3	Primerouge®	B		
Alborz Seedling			C		
Aldas			B		
Alice			B		
Alkmene	Early Windsor		C		
*Alro			B		
Alwa			B		
*Amasya			B		
Angold			C		L
*Antej	Antei		B		L
Apollo	Beauty of Blackmoor		C		L
Arkcharm	Arkansas n ^{os} 18, A 18		C		L
Arlet			B	R	
Aroma			C		
Red coloured mutants of Aroma e. g.			B		
Amorosa			B		
Auksis			B		
*Beacon			A		L
Belfort	Pella		B		
Belle de Boskoop and mutants				R	L
Belle fleur double					L
*Belorusskoje Maĭinovoje	Belorusskoe Malinovie, Byelorusskoe Malinovie		B		
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B		
Blushed Golden					L
*Bogatir	Bogatyr				L
Bohemia			B		L
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop		B	R	L
Braeburn			B		L
Red coloured mutants of Braeburn e. g.			A		L
Hidala		Hillwell®	A		L
Joburn		Aurora™,	A		L

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russetting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
		Red Braeburn™, Southern Rose™			
Lochbuie Red Braeburn			A		L
Mahana Red		Redfield ®	A		L
Mariri Red		Eve™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Redfield		Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Royal Braeburn			A		L
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel				L
Brettacher Sämling					L
Calvilles, Groupe des					L
Cardinal			B		
Carola	Kalco		C		L
Caudle		Cameo™	B		
Charden					L
Charles Ross					L
Civni		Rubens ®	B		
Coromandel Red	Corodel		A		
Cortland			B		L
Cox's Orange Pippin and mutants	Cox orange		C	R	
Red coloured mutants of Cox's Orange Pippin e. g.			B	R	
Cherry Cox			B	R	
Crimson Bramley					L
Cripps Pink		Pink Lady ®	C		
Cripps Red		Sundowner™	C ¹⁰		
Dalinbel			B		
Delblush		Tentation ®			L
Delcorf and mutants e. g.		Delbarestivale ®	C		L
Dalili		Ambassy ®	C		L
Monidel			C		L
Delgollune		Delbard Jubilé ®	B		L
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious		B		
Deljeni		Primgold ®			L
Delikates			B		

¹⁰ With minimum 20% for Class I and Class II.
Avec un minimum de 20 % pour les catégories I et II.
Минимум 20% для первого и второго сортов.

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russetting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Delor			C		L
Discovery			C		
*Doč Melbi	Doch Melbi		C		L
Dunn's Seedling				R	
Dykmanns Zoet			C		
Egremont Russet				R	
Elan					L
Elise	Red Delight	Roblos ®	A		L
Ellison's orange	Ellison		C		L
Elstar and mutants e. g.			C		
Daliter		Elton™	C		
Elshof			C		
Elstar Armhold			C		
Elstar Reinhardt			C		
Red coloured mutants of Elstar e. g.			B		
Bel-El		Red Elswout™	B		
Daliest		Elista™	B		
Goedhof		Elnica™	B		
Red Elstar			B		
Valstar			B		
Empire			A		
Falstaff			C		
Fiesta	Red Pippin		C		
Florina		Querina ®	B		L
*Forele			B		
Fortune				R	
Fuji and mutants			B		L
Gala			C		
Red coloured mutants of Gala e. g.			A		
Annaglo			A		
Baigent		Brookfield ®	A		
Galaxy			A		
Mitchgla		Mondial Gala ®	A		
Obrogala			A		
Regala			A		
Regal Prince		Gala Must ®	A		
Tenroy		Royal Gala ®	A		
Garcia					L
Ginger Gold					L

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Gloster			B		L
Goldbohemia					L
Golden Delicious and mutants					L
Golden Russet				R	
Golden Supreme	Gradigold, Golden Extreme				L
Goldrush	Coop 38				L
Goldstar					L
Granny Smith					L
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		B		L
Gravensteiner	Gravenstein				L
Greensleeves					L
Holsteiner Cox and mutants	Holstein			R	
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		C	R	
Honeycrisp		Honeycrunch ®	C		L
Honey gold					L
Horneburger					L
Howgate Wonder	Manga				L
Idared			B		L
*Iedzēnu			B		L
*Ilga			B		L
Ingrid Marie			B	R	
*Iron		Demir Apple	C	R	L
Isbranica			C		
Jacob Fisher					L
Jacques Lebel					L
Jamba			C		L
James Grieve and mutants					L
James Grieve rouge		Red James Grieve	B		L
Jarka			C		L
Jerseymac			B		
Jester					L
Jonagold ¹¹ and mutants e. g.			C		L
Crowngold			C		L

¹¹ However, for the variety Jonagold at least one-tenth of the surface of the fruit in Class II must be striped with red colouring.

Toutefois, pour la variété Jonagold de la catégorie II, au moins 1/10 de la surface du fruit doit être de coloration rouge striée.

Однако у разновидности Jonagold по меньшей мере 1/10 поверхности плода второго сорта должна иметь полосы красного цвета.

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russetting/ Roussissement/ Степень бурватости	Size/ Calibre/ Размер
Daligo			C		L
Daliguy	Jonasty		C		L
Dalijean	Jonamel		C		L
Jonagold 2000	Excel		C		L
Jonabel			C		L
Jonabres			C		L
King Jonagold			C		L
New Jonagold	Fukushima		C		L
Novajo	Veulemanns		C		L
Schneica	Jonica		C		L
Wilmuta			C		L
Jonagored and similar			A		L
coloured mutants of Jonagold e. g.			A		L
Decosta			A		L
Jomured	Van de Poel		A		L
Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	A		L
Jomar		Marnica ®	A		L
Jonagored Supra			A		L
Jonaveld		First Red ®	A		L
Primo			A		L
Romagold	Surkijn		A		L
Rubinstar			A		L
Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	A		L
Jonalord			C		
Jonathan			B		
Julia			B		
Jupiter					L
Karmijn de Sonnaville			C	R	L
Katja	Katy		B		
Kent				R	
Kidd's Orange Red			C	R	
Kim			B		
*Koit			C		
*Koričnoje Novoje	Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe		C		L
*Kovaļenkovskoje			B		
*Krameri Tuvioun			B		
*Kukikovskoje			B		
Lady Williams			B		L
Lane's Prince Albert					L

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Laxton's Superb			C	R	
Ligol			B		L
Lobo			B		
Lodel			A		
Lord Lambourne			C		
Maigold			B		
McIntosh			B		
*Meelis			B		L
*Melba			C		
Melodie			B		L
Melrose			C		L
Meridian			C		
Moonglo			C		
Morgenduft	Imperatore		B		L
Mutsu		Crispin ®			L
*Noris			B		
Normanda			C		L
Nueva Europa			C		
Nueva Orleans			B		L
Odin			B		
Ontario			B		L
*Orlik			B		
Orlovskoje polosatoje			C		
Ozark Gold					L
Paula Red			B		
Pero de Cirio					L
Piglos			B		L
Pikant			B		L
Pikkolo			C		
Pilot			C		
Pimona			C		
Pinova		Corail ®	C		
Pirella		Pirol ®	B		L
Piros			C		L
*Prima			B		L
Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A		
Rafzubin		RubINETTE ®	C		
Rajka			B		
Rambour d'hiver					L
Rambour Franc			B		
Reanda			B		L

NORME CEE-ONU FFV-50: Pommes

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень бурватости	Size/ Calibre/ Размер
Rebella			C		L
Red Delicious and mutants e. g.			A		L
Erovan	Early Red One		A		L
Fortuna Delicious			A		L
Oregon	Oregon Spur Delicious		A		L
Otago			A		L
Red Chief			A		L
Red King			A		L
Red Spur			A		L
Red York			A		L
Richared			A		L
Royal Red			A		L
Shotwell Delicious			A		L
Stark Delicious			A		L
Starking			A		L
Starkrimson			A		L
Starkspur			A		L
Topred			A		L
Well Spur			A		L
Red Dougherty			A		
Red Rome			A		
Redkroft			A		
Regal			A		
Regina			B		L
Reglindis			C		L
Reine des Reinettes	Gold Parmoné, Goldparmäne		C		
Reineta Encarnada			B		
Reinette Rouge du Canada			B		L
Reinette de Orléans					L
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette			R	L
Reinette de France					L
Reinette de Landsberg					L
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette			R	L
Relinda			C		
Remo			B		
Renora			B		L
Resi			B		
Resista					L

NORME CEE-ONU FFV-50: Pommes

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russetting/ Roussissement/ Степень буроватости	Size/ Calibre/ Размер
Retina			B		L
Rewena			B		L
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina		A		
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome		B		
Rosana			B		L
Royal Beauty			A		L
Rubin (Czech cultivar)			C		L
*Rubin (Kazakhstan cultivar)			B		L
Rubinola			B		L
*Rudens Svītrainais	Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svitrotais, Streifling, Streifling Herbst, Sūgisjooņik, Syysjuovikas and numerous others		C		L
*Saltanat			B		
Sciearly		Pacific Beauty™	A		
Scifresh		Jazz™	B		
Sciglo		Southern Snap™	A		
Sciray	GS48		A		
Scired		Pacific Queen™	A	R	
Sciros		Pacific Rose™	A		L
Selena			B		L
Shampion			B		L
*Sidrunkollane Talioun					L
Sinap Orlovskij					L
Snygold	Earlygold				L
Sommerregent			C		
Spartan			A		
Splendour			A		
St. Edmunds Pippin				R	
Starks's Earliest			C		
Štaris	Staris		A		
Sturmer Pippin				R	
Summerred			B		
*Sūgisdessert			C		L
Sunrise			A		
Sunset				R	
Suntan				R	L
Sweet Caroline			C		L

Variety Variété/ Разновидность	Synonyms/ Synonymes/ Синонимы	Trade names/ Marque commerciale/ Товарное наименование	Colour group/ Groupe de coloration/ Группа окраски	Russeting/ Roussissement/ Степень бурватости	Size/ Calibre/ Размер
*Talvenauding			B	R	
*Tellisaare			B		
*Tiina	Tina		C		L
Topaz			B		
Tydemán's Early Worcester	Tydemán's Early		B		L
*Veteran			B		
Vista Bella	Bellavista		B		
Wealthy			B		
Worcester Pearmain			B		
York			B		
*Zailijskoje	Zailiyskoe		B		
*Žigulovskoje	Zhigulevskoe		C		L

DÉFINITIONS**1. Critères de coloration pour les pommes, groupes de coloration et codes**

Groupe de coloration	A	B	C
	Surface totale de la coloration rouge caractéristique de la variété	Surface totale de la coloration rouge mixte caractéristique de la variété	Surface totale de la coloration légèrement rouge, lavée de rouge ou rouge striée caractéristique de la variété
Catégorie Extra	3/4	½	1/3
Catégorie I	1/2	1/3	1/10
Catégorie II	1/4	1/10	-

2. Critères de roussissement pour les pommes

R = Variété de pommes pour laquelle le roussissement est une caractéristique épidermique et non un défaut s'il est conforme à l'aspect variétal typique.

Pour les variétés sans indication de «R» dans la liste ci-après, le roussissement est admis dans les limites suivantes:

	Extra	I	II	Tolérances pour la catégorie II
i) Taches brunâtres	Ne dépassant pas la cavité pédonculaire	Pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire	Pouvant dépasser la cavité pédonculaire ou pistillaire	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis
	Non rugueuses	Non rugueuses	Légèrement rugueuses	
ii) Roussissement		Maximum admis de la surface du fruit		
Réticulaire fin (ne contrastant pas fortement avec la coloration générale du fruit)	Légères traces isolées de roussissement ne modifiant pas l'apparence générale du fruit ou du colis	1/5	1/2	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis
Dense	Sans	1/20	1/3	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis
Cumul (à l'exception des taches brunâtres admises dans les conditions ci-dessus). En tout état de cause, le roussissement fin et le roussissement dense ne peuvent dépasser ensemble un maximum de:		1/5	1/2	Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'apparence et à l'état du colis

3. Critères de calibre concernant les pommes

L = Variété à gros fruits

NORME FFV-42
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AVOCATS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les avocats des variétés (cultivars) issues de *Persea americana Mill.* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les avocats 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 avocats 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 de dommages causés par le froid;
- Pourvus d'un pédoncule de 10 mm de long au maximum et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque le point d'attache pédonculaire du fruit est sec et intact;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères¹.

Le développement et l'état des avocats 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 relatives à la maturité

Les avocats doivent avoir atteint un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme.

Les fruits doivent avoir une teneur minimale en matière sèche, mesurée par séchage à un poids constant de:

¹ L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur.

- 21 % pour la variété «Hass»;
- 20 % pour les variétés «Fuerte», «Pinkerton», «Reed» et «Edranol»;
- 19 % pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises² qui peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

C. Classification

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

i) *Catégorie «Extra»*

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La forme et la coloration doivent être typiques de la variété et/ou du type commercial.

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. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

ii) *Catégorie I*

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil; leur surface totale ne doit pas dépasser 4 cm².

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les avocats 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 forme
- Défauts de coloration;
- Défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil; leur surface totale ne doit pas dépasser 6 cm².

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

Le poids minimal des avocats est de 123 g, sauf pour les Hass, dont le poids minimal est de 80 g.

² Réserve des États-Unis: Des variétés antillaises ne devraient pas être incluses dans la norme parce qu'elles sont substantiellement différentes.

Les avocats sont calibrés selon l'échelle suivante:

Code de calibre	Échelle des poids en grammes
4	781 à 1 220
6	576 à 780
8	456 à 576
10	364 à 462
12	300 à 371
14	258 à 313
16	227 à 274
18	203 à 243
20	184 à 217
22	165 à 196
24	151 à 175
26	144 à 157
28	134 à 147
30	123 à 137
S ³	80 à 123 (variété Hass exclusivement)

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'avocats 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'avocats 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'avocats 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.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'avocats correspondant à la fourchette de calibres immédiatement inférieure et/ou supérieure à celle indiquée dans le marquage.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété, qualité, coloration⁴ et calibre.

³ La différence entre le plus petit et le plus gros fruit d'un même colis ne doit pas dépasser 25 g.

⁴ Un changement de couleur des fruits dans les variétés à peau sombre n'est pas considéré comme un défaut, mais la coloration des fruits dans chaque colis doit être uniforme au point d'expédition.

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

B. Conditionnement

Les avocats 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 colis⁵ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

- | | | |
|------------|---|---|
| Emballleur |) | Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays |
| et/ou |) | s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue |
| Expéditeur |) | officiellement par l'autorité nationale ⁶ |

B. Nature du produit

- «Avocats» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal;
- Numéro de code de l'échelle de calibres et nombre de fruits s'il est différent du numéro de code ou, éventuellement, numéro de code de l'échelle de calibres et poids net du colis.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publication en 1986
Dernière révision en 2008

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative 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 Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2, «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.»

⁶ 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), 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.