
NORME CEE-ONU FFV-13

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CERISES

2022 ÉDITION



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2022

NOTE**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <http://www.uncece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les cerises a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2022/4, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-septième session (suivant la procédure tacite de la CEE conforme aux procédures spéciales pendant la période COVID-19).

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au :

Groupe des normes agricoles de la
Division de la coopération économique et du commerce
Commission économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Email: agristandards@un.org

Norme CEE-ONU FFV-13 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des cerises

I. Définition du produit

La présente norme vise les cerises des variétés (cultivars) issues de *Prunus avium* (L.) L. et de *Prunus cerasus* L. ou de leurs hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des cerises destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerises après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation/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 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. Le détenteur/vendeur 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 cerises doivent être :

- Entières ; l'absence de pédoncule n'est pas considérée comme un défaut, à condition que la peau ne soit pas endommagée et qu'il n'y ait pas de perte importante de jus ;
- 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 ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- Fermes (en fonction de la variété) ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des cerises doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

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

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les cerises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles 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 cerises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles 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.

iii) Catégorie II

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

Elles 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 coloration ;
- De légers défauts cicatrisés de l'épiderme.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de :

- 20 mm pour les cerises de type Picota dans la catégorie « Extra » ;
- 22 mm pour les autres variétés dans la catégorie « Extra » ;
- 17 mm dans les catégories I et II.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

¹ Un contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés au hasard 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. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de cerises 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 qualité de la catégorie II, et au plus 2 % des fruits peuvent être éclatés ou véreux.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises 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 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés, et au plus 4 % des fruits peuvent être éclatés ou véreux.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 4 % au total des fruits peuvent être blets, éclatés ou véreux, ou peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

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

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerises de même origine, variété et qualité. Le calibre des fruits doit être sensiblement homogène.

En outre, les cerises classées dans la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration et une maturité uniformes.

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

B. Conditionnement

Les cerises doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² 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 pays s'il est différent du pays d'origine), ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Cerises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Cerises acides » le cas échéant ;
- « Cerises sans pédoncule », « Picota », ou dénomination équivalente, le cas échéant ;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1962.

Dernière révision en 2022.

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.

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 (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballleur 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-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.