Projet allemand

Ce projet présent les propositions faites par les délégués lors de la 56ième réunion du groupe d'experts:

– *de d'élaborer une norme pour les baies – autre que des fraises.*

L'intention de cette norme pour les baies est d'intégrer les normes CEE-ONU pour les myrtilles et bleuets (FFV-07) et les framboises (FFV-32). Par conséquent, dès que cette norme pour les baies soit adoptée, ces normes doivent être suspendues.

NORME FFV-No

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

BAIES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les baies des variétés (cultivars) issues des espèces ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des baies destinées à la transformation industrielle:

– Framboises (*Rubus idaeus* L.),
– Mûres (*Rubus* sect. Rubus),
– Baies logan (*Rubus* und *loganobaccus* L. H. Bailey),
– Groseilles (*Ribes rubrum* L.),
– Cassis (*Ribes nigrum* L.),
– Groseilles vertes (*Ribes uva-crispa* L. var. *sativum* DC.),
– Myrtilles (*Vaccinium myrtillus* L.),
– Bleuets (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium australe* Small, *Vaccinium angustifolium* Aiton),
– Airelles rouges (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
– Airelles à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon* Aiton), et
– Des hybrides interspécifiques comme des baies boysen (*Rubus ursinus* Cham. et Schltdl. *x Rubus idaeus* L.), baies tay (*Rubus* sect. Rubus x *Rubus idaeus* L.), baies josta (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L. var. *sativum* DC.).

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les baies 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 exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas 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 baies 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;
- D'aspect frais;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères y inclus le goût amère des myrtilles.

Le développement et l'état des baies 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 baies doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante, compte tenu de leur nature, mais ne doivent pas être trop mûre.

Les groseilles vertes peuvent être présentées en maturité dure.

C. Classification

Les baies font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) *Catégorie «Extra»*

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou dans le cas des baies sauvages les caractéristiques de l'espèce.

Les myrtilles doivent être pratiquement exempts des baies agglomérées. Les bleuets doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse.

En cas des groseilles, les panicules doivent être complètement garnies des baies. En cas des cassis, les panicules ne doivent pas être complètement garnies des baies et des baies isolées sont admis.

Les baies 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 baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou dans le cas des baies sauvages les caractéristiques de l'espèce.

Les myrtilles doivent être pratiquement exempts des baies agglomérées. Les bleuets doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse.

En cas des groseilles, les panicules peuvent être à peine garnies des baies. En cas des cassis, les panicules ne doivent pas être complètement garnies des baies et des baies isolées sont admis.

Elles peuvent toutefois présenter des légers défauts, 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.

iii) ***Catégorie II***

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

En cas des groseilles et des cassis, les panicules peuvent être à peine garnies des baies.

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

- De légère perte de jus;
- De légères traces de mildiou en cas des grosseilles;
- De légères meurtrissures.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Il n'y a pas de provisions concernant l'homogénéité de calibre pour les baies.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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»***

Tolérance de 5 pour cent 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. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 pour cent au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) ***Catégorie I***

Tolérance de 10 pour cent 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. 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 atteints de dégradation.

iii) ***Catégorie II***

Tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation et 2 % des fruits éclatés ou véreux.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété ou espèce (dans le cas des baies sauvages) et qualité.

Les baies des catégories «Extra» et I doivent être homogène en calibre et pratiquement homogène en ce qui concerne la maturité.

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

B. Conditionnement

Les baies doivent être conditionnées 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis[1] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

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 nationale[2].

B. Nature du produit

- «Framboises», «mûres», «groseilles», «cassis», «groseilles vertes», «myrtilles», «bleuets», «airelles rouge», «airelles à gros fruits», «baies boysen», «baies tay», «baies josta» ou dénomination équivalente; si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

---

[1] 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.».

[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.