

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

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

**Section spécialisée de la normalisation
des fruits et légumes frais**

Soixante-unième session

Genève, 30 avril - 3 mai 2013

Point 4 b) de l'ordre du jour provisoire

Révision des normes de la CEE

Marrons et Châtaignes

Note soumise par la délégation de la France

La France demande le maintien de la norme FFV 39 dans le cadre de travail de la section spécialisée des fruits et légumes frais.

En effet, les châtaignes fraîches et les châtaignes séchées sont deux produits différents. Les châtaignes fraîches se conservent très peu de temps et représentent la majorité du marché (60 à 70%).

Les châtaignes sèches sont toujours décortiquées et représente un très petit marché, la majorité est destinée à la production de farine.



NORME CEE-ONU FFV-39
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des
MARRONS ET CHÂTAIGNES

ÉDITION 2010

NATIONS UNIES
New York et Genève, 2010
FFV-39: Marrons et châtaignes – 2010

Norme CEE-ONU FFV-39 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des marrons et châtaignes

I. Définition du produit

La présente norme vise les marrons et châtaignes débarrassés de leur bogue¹, des variétés (cultivars) issues de *Castanea sativa* Mill. (marrons), *Castanea crenata* Siebold et Zucc. (châtaignes) et leurs hybrides, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des marrons et châtaignes destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les marrons et châtaignes au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

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 des 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. 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 marrons et châtaignes 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;
- Non germés;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;

¹ On entend par « marron » un fruit ~~généralement ovoïde, une pointe (apex) non proéminente, un péricarpe marron avec des veines plus foncées de l'apex au hile, qui doit être en général petit et rectangulaire. La pulpe se présente dont la pulpe est non cloisonnée et le tégument est facilement détachable.~~ On entend par « châtaigne », un fruit ~~ayant généralement au moins un côté plat et une pointe (apex) conique. Dont La pulpe se présente cloisonnée et le tégument est très adhérent.~~

- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des marrons et châtaignes 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. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

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

Ils doivent être bien développés, de forme normale, de coloration uniforme et leur aspect doit être frais.

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.

ii) Catégorie I

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

Ils doivent être assez bien développés, de forme normale, de coloration uniforme et leur aspect doit être frais.

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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- Un léger défaut de développement;
- De légers défauts de coloration.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les marrons et châtaignes 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:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de développement;
- Des défauts de coloration.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le nombre minimum et maximum de fruits par kg **ou d'un diamètre [minimum ou maximum] exprimé en millimètres.**

Le calibre minimum est de 125 fruits par kg **ou de 25 mm de diamètre.**

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de poids pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 80 g entre les 10 plus petits fruits et les 10 plus gros dans un échantillon de 1 kg.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A 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 indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 6 % au total, en nombre ou en poids, de marrons et châtaignes 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. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des fruits peuvent présenter de légers défauts de l'amande.

Toutefois, dans un lot de marrons ~~et de châtaignes~~, il peut être admis au maximum 20 % de fruits cloisonnés.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre et en poids, de marrons et châtaignes 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 atteints de dégradation. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 4 % des fruits présentant de légers défauts de l'amande sont autorisés.

Toutefois, dans un lot de marrons ~~et de châtaignes~~, il peut être admis au maximum 20 % de fruits cloisonnés.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 15 % au total, en nombre ou en poids, de marrons et châtaignes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 7 % des fruits présentant de légers défauts de l'amande et au plus 5 % des fruits légèrement germés sont autorisés.

Toutefois, dans un lot de marrons ~~et de châtaignes~~, il peut être admis au maximum 20 % de fruits cloisonnés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre par kg, de marrons et châtaignes 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 marrons ou châtaignes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et sensiblement de même état de maturité ou de développement. La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les marrons et châtaignes doivent être conditionnés 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 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

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 nationale³.

B. Nature du produit

- « Marrons » ou « châtaignes » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 « 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.

- Nom de la variété ou du type commercial pour la catégorie « Extra ».

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par le nombre de fruits **minimum et maximum** contenus dans 1 kg **ou diamètre minimum en millimètres**.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1983

Dernière révision en 2010

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