



Conseil Économique
et Social

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/1999/11
17 août 1999

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

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

Quarante-cinquième session,
26-29 octobre 1999, Genève

Point 3 e) de l'ordre du jour provisoire

PROPOSITIONS DE RÉVISION DE NORMES CEE-ONU

KIWIS

Proposition communiquée par la Nouvelle-Zélande

Rappel des faits : Un groupe de travail officieux composé de l'Allemagne, du Chili, des États-Unis, de l'Italie et de la Nouvelle-Zélande en sa qualité de Rapporteur a été chargé d'élaborer des propositions en vue d'une révision de la norme.

Groupe de travail CEE-ONU sur les kiwis

**Propositions visant à modifier la Norme CEE-ONU
pour les kiwis (FFV-46)**

(Parties modifiées soulignées, parties supprimées ~~biffées~~)

I. DÉFINITION DU PRODUIT

Le texte se lit comme suit :

... issues d'*Actinidia chinensis* (~~Planch.~~) Planch. ~~ou et~~ d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang et A.R. Ferguson), destinés à être livrés...

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

A. Caractéristiques minimales

Le deuxième paragraphe est modifié comme suit :

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter ~~d'une maturité suffisante ±/~~ une maturité suffisante de 6,2 % lors de la récolte et de 9,5 % à n'importe quel point de la chaîne de distribution, constatée au moyen du test de Brix.

Supprimer la note de bas de page 1.

B. Classification

iii) Catégorie II

3ème paragraphe : [sans objet en français].

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

A. Tolérances de qualité

iii) Catégorie II

La deuxième partie de la phrase est modifiée comme suit :

... à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures importantes ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

B. Conditionnement

La dernière phrase se lit comme suit : [sans objet en français].

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

B. Nature du produit

Le premier alinéa se lit comme suit :

- "Kiwis" ~~et/ou~~ ou "Actinidia" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

Le second alinéa se lit comme suit :

- Nom de la variété (~~facultatif~~).

D. Caractéristiques commerciales

Le texte se lit comme suit :

- Catégorie
- Calibre exprimé par
 - les poids minimal et maximal des fruits dans le cas de présentation non rangée
 - nombre de fruits dans le cas de présentation rangée.

RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

La norme initiale pour les kiwis ayant été élaborée à la fin des années 80 on a acquis davantage d'expérience pour mesurer la maturité des kiwis et les variations du goût des fruits. Par ailleurs, une nouvelle variété importante, de forme différente, a été obtenue en Nouvelle-Zélande, ce qui fait qu'il sera nécessaire d'ajouter certaines dispositions dans le texte de la norme actuelle.

MATURITÉ

Les fruits qui poussent dans des conditions différentes et à des saisons différentes présentent, en ce qui concerne la maturité, des aspects différents, même lorsqu'ils correspondent à la norme requise pour la récolte, qui est de 6,2 Brix. Dans des conditions chaudes et sèches on peut atteindre un degré Brix de 6,2, mais les graines sont encore blanches ou brunes et non pas noires comme dans un fruit mûr.

Dans des conditions humides, il est possible que le degré Brix s'élève lentement et même s'abaisse en cas de pluie, mais que les fruits soient cependant "mûrs". La Nouvelle-Zélande a, par ailleurs, acquis beaucoup d'expérience en étudiant comment le degré Brix potentiel maximum des fruits, lorsqu'ils sont mûrs pour être mangés, peut varier selon l'emplacement du fruit sur la liane de même que selon la zone de production.

Depuis maintenant dix ans la Nouvelle-Zélande effectue une analyse sensorielle des fruits pour déterminer les limites dans lesquelles ils sont mal acceptés par le consommateur et le niveau au-dessus duquel ils sont très bien acceptés. Les résultats sont liés à la teneur en matières sèches des

fruits et des tests ont été mis au point en Nouvelle-Zélande pour mesurer la maturité en fonction des critères suivants :

- teneur minimum en matières sèches du fruit
- toutes les graines sont noires
- un minimum de 140 jours s'est écoulé entre la pleine floraison et la récolte
- mesure du degré Brix lors de la récolte.

Le sous-comité pour les normes pour les catégories de l'International Kiwifruit Organisation a examiné ce qui précède lorsqu'il s'est réuni au Chili en janvier 1999. Il a été décidé que les membres du sous-comité, les États-Unis, la France, l'Italie et le Chili, feraient l'essai de ces nouveaux critères pendant une saison au moins pour déterminer si ces critères, mis au point par la Nouvelle-Zélande, sont adaptés aux conditions de croissance dans ces pays. Afin de permettre à ces derniers d'évaluer cette nouvelle méthode, la Nouvelle-Zélande a fourni tous les détails relatifs aux méthodes d'essai et aux critères utilisés pour déterminer si les fruits sont bons à récolter.

On estime que ce qui précède pourrait être une norme utile pour la production et pourrait aussi être utilisé par les services de contrôle aux frontières. À la suite de discussions avec quelques membres de la CEE il a été suggéré, dans le but d'offrir aux consommateurs des fruits de meilleure qualité, qu'il pourrait être utile de préciser dans la norme pour les kiwis que le degré Brix minimum devrait être de 9,5 à n'importe quel point de la chaîne de distribution.

NORME POUR HORT16A

La norme pour les kiwis concerne à la fois l'*Actinidia chinensis* et l'*Actinidia deliciosa* et il n'est donc pas nécessaire d'avoir une nouvelle norme. Quelques légères modifications seront apportées au corps de la norme actuelle pour tenir compte des défauts propres à cette variété. Des photographies de ces défauts seront présentées lors de la réunion qui aura lieu en octobre.
