

NORME CEE-ONU FFV-02

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ABRICOTS

ÉDITION 2014



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2014

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 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 fruits 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 de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les abricots a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2014/13, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dixième session.

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
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-02 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des abricots

I. Définition du produit

Cette norme s'applique aux abricots des variétés (cultivars) issues du *Prunus armeniaca* L. et aux hybrides interspécifiques obtenus à partir de l'abricot (*Prunus armeniaca*) et de la prune (*Prunus domestica* ou *Prunus salicina*) présentant les caractéristiques de l'abricot, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des abricots destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots 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 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. 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 abricots 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 d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des abricots 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

Le développement et l'état de maturité des abricots doivent être tels qu'ils leur permettent de continuer le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant. La couleur caractéristique de la variété, se distinguant de la couleur de fond, doit être présente sur au moins 30 % de la surface la moins mûre du fruit.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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 abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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;
- Un léger défaut de développement;
- De légères marques d'écrasement sur 1 cm² au maximum de la surface totale;
- De légers défauts de l'épiderme, y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas:
 - 1 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 0,5 cm² de la surface totale pour les autres défauts;
 - 10 % de la surface totale en cas de roussissement.

iii) Catégorie II

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

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine et sans brunissement;
- Des meurtrissures sur 1 cm² au maximum de la surface totale;
- Des défauts de l'épiderme y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas:
 - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 1 cm² de la surface totale pour les autres défauts;
 - 15 % de la surface totale en cas de roussissement.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de 30 mm.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 5 mm pour la catégorie «Extra» et 10 mm pour les catégories I et II (en cas de calibrage).

L'homogénéité de calibre est obligatoire pour les catégories «Extra» et I.

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 5 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots 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.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots 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.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots 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, les fruits fendus dans la cavité pédonculaire et les fruits dont les noyaux sont cassés, sont admis.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibre): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des abricots de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibre) et, pour les catégories « Extra », de coloration uniforme.

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

B. Conditionnement

Les abricots 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 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 emballage¹ doit porter en caractères groupés sur le 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 nationale².

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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.

B. Nature du produit

- «Abricots» ou, le cas échéant, «hybrides abricots-prunes» ou une dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété pour les catégories «Extra» et I.

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961

Dernière révision en 2014

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.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.