

NORME CEE-ONU FFV-45

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

MANGUES

2012 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2012

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.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les mangues a été établie à partir des documents ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/2 et ECE/TRADE/C/WP.7/2010/8, révisés et adoptés par le Groupe de travail à ses soixante-sixième soixante-huitième sessions.

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 du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique : agrstandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-45 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des mangues

I. Définition du produit

La présente norme vise les mangues des variétés (cultivars) issues du *Mangifera indica* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des mangues destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les mangues 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 mangues 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;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exemptes de taches noires ou de défauts de forme allongée s'étendant sous l'épiderme;
- Exemptes de meurtrissures prononcées;
- Exemptes de dommages causés par le froid;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;

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

Le développement et l'état des mangues 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 mangues doivent être tels qu'ils leur permettent de continuer le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

En relation avec le processus de maturation, la coloration et la fermeté peuvent varier selon la variété.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les mangues 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 mangues 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 l'épiderme tels que frottement ou brûlures de soleil et taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) n'excédant pas 3, 4, 5 ou 6 cm² pour les groupes correspondant respectivement aux calibres A, B, C et D;
- De légères meurtrissures;
- Des lenticelles éparses de couleurs rouille;
- Pour les variétés de couleur verte un jaunissement dû à une exposition directe au soleil, n'excédant pas 40 % de la surface du fruit à l'exclusion des taches nécrotiques.

iii) Catégorie II

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

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 l'épiderme tels que frottement ou brûlures de soleil et taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) n'excédant pas 5, 6, 7 ou 8 cm² pour les groupes correspondant respectivement aux calibres A, B, C et D;
- Des meurtrissures;
- Des lenticelles éparses de couleurs rouille;
- Pour les variétés de couleur verte un jaunissement dû à une exposition directe au soleil, n'excédant pas 40 % de la surface du fruit à l'exclusion des taches nécrotiques.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids du fruit¹ ou par le nombre de fruits.

Le poids minimal d'une mangue est de 100 g.

Afin de garantir un calibre homogène, les dispositions suivantes doivent être respectées :

<i>Code de calibre</i>	<i>Poids en grammes</i>	<i>Ecart maximal admis dans le même colis exprimé en grammes</i>
A	100 – 350	75
B	351 – 550	100
C	551 – 800	125
D	> 800	150

Pour les mangues dont le calibre est déterminé par le nombre: l'écart de calibre doit être conforme aux dispositions du tableau ci-dessus.

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, de mangues ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée.

¹ L'Australie détermine actuellement le calibre des mangues en fonction du diamètre et a émis une réserve sur ce point *ad referendum*.

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, de mangues 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, de mangues 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.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de mangues 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 mangues de même origine, variété, qualité et calibre.

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

B. Conditionnement

Les mangues 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

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

- « Mangues » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété.

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 au moins une des caractéristiques suivantes:
 - Poids minimal et maximal;
 - Code de calibre;
 - Nombre de fruits.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1988

Dernière révision en 2012

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.

⁴ Le nom entier ou couramment utilisé doit être indiqué.

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.
