

NORME CEE-ONU FFV-63

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

KAKIS

ÉDITION 2015



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2015

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 kakis a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2015/7, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante et onzième 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-63 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kakis

I. Définition du produit

La présente norme vise les kakis des variétés (cultivars) issues de *Diospyros kaki* L. f., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kakis destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kakis 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 kakis doivent être :

- Entiers, pourvus de leur calice et présentant un pédoncule sec et brun ou débarrassés de leur pédoncule;
- 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 kakis 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 kakis doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante. Le développement et le stade de maturité des kakis doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

Au moins un tiers de la partie inférieure du fruit devrait être de couleur jaune ou sa coloration devrait être changeante.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les kakis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Leur chair doit être indemne de détérioration.

Leur calice doit être intact.

Les kakis 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 kakis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Leur chair doit être indemne de 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;
- De légers défauts de coloration dus au soleil, n'affectant pas plus d'un huitième de la surface totale du fruit;
- De légers défauts de l'épiderme n'excédant pas :
 - La distance entre l'apex et le calice du fruit en cas de lignes liégeuses descendant du calice;
 - Un seizième de la surface totale du fruit pour les autres défauts de l'épiderme;
- Un léger dommage causé au calice;
- De légères meurtrissures dont la surface n'excède pas 2 centimètres carrés au total;
- Une légère décoloration interne n'excédant pas un tiers de la section transversale totale du fruit.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les kakis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais qui présentent les caractéristiques minimales définies plus haut.

Leur chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les kakis 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 coloration dus au soleil, n'affectant pas plus d'un quart de la surface totale du fruit;
- Des défauts de l'épiderme n'excédant pas :
 - Deux fois la distance entre l'apex et le calice du fruit pour les lignes liégeuses descendant du calice;
 - Un huitième de la surface totale du fruit pour les autres défauts de l'épiderme;
- De légères meurtrissures n'excédant pas une surface de 3 centimètres carrés au total;
- Des dommages au calice;
- Une légère décoloration interne n'excédant pas la moitié de la section transversale totale du fruit.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids du fruit ou par le nombre de fruits par emballage.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 20 millimètres.

- a) Pour les kakis calibrés par le diamètre : 20 millimètres au maximum ;
- b) Pour les kakis calibrés par le poids : selon le tableau ci-dessous :

<i>Poids en grammes</i>	<i>Différence maximale permissible entre les fruits d'un même colis en grammes</i>
50-90	20
85-130	25
125-190	35
180-230	50
>220	70

- c) Pour les kakis calibrés par le nombre de fruits dans l'emballage : selon le point a).

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

IV. Dispositions concernant les tolérances

À 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 kakis 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 peut présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 peut ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peut être atteint de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de kakis 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 kakis de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Pour la catégorie « Extra », la prescription relative à l'homogénéité s'applique également à la coloration.

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

B. Conditionnement

Les kakis doivent être conditionnés 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 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 un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

Emballleur 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.

B. Nature du produit

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

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque³ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

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

²Selon 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 « emballleur 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.

³Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

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

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par :
 - Les diamètres minimal et maximal; ou
 - Les poids minimal et maximal; ou
 - Le nombre de pièces.
- « Fruit prêt pour la consommation à l'état ferme » ou dénomination équivalente, selon que de besoin.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2015.