

NORME CEE-ONU FFV-35

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

FRAISES

ÉDITION 2017



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2017

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 fraises a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/16, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Alignée avec la norme-cadre (2017).

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: agrstandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-35 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des fraises

I. Définition du produit

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

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fraises, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivants 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 fraises doivent être:

- Entières, sans blessures;
- 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, mais non lavées;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Munies de leur calice (à l'exclusion des fraises des bois); le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des fraises 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 fraises doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être:

- D'aspect brillant compte tenu des caractéristiques de la variété, et
- Exemptes de terre.

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 fraises 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;
- Présence d'une petite plage blanchâtre n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit;
- De légères marques superficielles de pression.

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les fraises 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;
- Une plage blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième de la surface totale du fruit;
- De légères meurtrissures sèches non susceptibles d'évoluer;
- De légères traces de terre.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de:

- 25 mm pour la catégorie « Extra »¹;
- 18 mm pour les catégories I et II.

Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n'est exigé.

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 fraises 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, de fraises 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 2 % 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 fraises 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 fraises ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre minimal est autorisée.

¹ Réserve des États-Unis d'Amérique.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité.

En catégorie « Extra », les fraises, à l'exclusion des fraises des bois, doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. En catégorie I, elles peuvent être moins homogènes quant au calibre.

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

B. Conditionnement

Les fraises 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 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/exportateur:

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 si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

B. Nature du produit

- « Fraises » 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. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

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 (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1962

Dernière révision en 2010

Alignée avec la norme-cadre 2017

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.

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