

NORME CEE-ONU FFV-39

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHATAIGNES

2016 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2016

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 châtaignes a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2016/14, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-douzième 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-39 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des châtaignes

I. Définition du produit

La présente norme vise les marrons et châtaignes en coques débarrassés de leur bogue des variétés (cultivars) issues de *Castanea sativa* Mill. (châtaignes) et de *Castanea crenata* Sieb. et Zucc. (châtaignes japonaises) et leurs hybrides, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. En sont exclus les marrons et châtaignes destinés à la transformation industrielle.

Les fruits non cloisonnés peuvent être commercialisés sous une dénomination commerciale spéciale (marrons).

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualités que doivent présenter les marrons et châtaignes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

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 », une légère altération due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière. Il est responsable du respect des prescriptions de la norme.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les marrons et châtaignes doivent être :

- Intacts ; toutefois, de légères fissures superficielles ne sont pas considérées comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'autres altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de parties racornies ou desséchées ;

- Exempts de signe d'une germination visible extérieurement ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des marrons et châtaignes doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

Les marrons et châtaignes sont classés dans les trois catégories définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

Les marrons et châtaignes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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 marrons et châtaignes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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.

iii) Catégorie II

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

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 coloration.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme ou par le diamètre, soit le diamètre de chaque fruit ou une fourchette de diamètres.

a) Calibrage en fonction du nombre de fruits par kilogramme

- Le calibre minimum est de 125 fruits par kilogramme.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de poids pour les produits d'un même emballage ne dépasse pas 100 g entre les 10 plus petits fruits et les 10 plus gros fruits dans un échantillon de 1 kg.

b) Calibrage en fonction du diamètre

- Le diamètre minimal est de 20 mm.

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

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, déterminé par un décompte		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	6	10	15
Donc pas plus de :			
• Produits endommagés, desséchés et/ou racornis	2	4	7
• Produits atteints de dégradation (moisissure, pourriture)	1	3	5
• Parasites vivants	0	0	1
• Produits endommagés par des parasites	0	3	7
• Produits présentant le signe d'une germination légère visible extérieurement	0	0	5
b) Tolérances de calibre	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
• Fruits cloisonnés si le type commercial « fruits non cloisonnés » est indiqué	20	20	20

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des marrons et châtaignes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et sensiblement de même degré de développement.

Les marrons et châtaignes classés dans la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration uniforme.

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

B. Conditionnement

Les marrons et châtaignes 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 au produit 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 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

- « Châtaignes » ou « châtaignes japonaises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Marrons » pour les fruits non cloisonnés le cas échéant ;
- Nom de la variété (facultatif).

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 « 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.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre :
 - Nombre de fruits par kilogramme ;
 - Diamètres minimal et maximal exprimés en millimètres.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1983.

Dernière révision : 2016.

I. Définition du produit

La présente norme vise les fruits suivants, classés sous la dénomination « anones », destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des anones destinées à la transformation industrielle.

- Cherimole des variétés (cultivars) issues d'*Annona cherimola* Mill.
- Pomme-cannelle des variétés (cultivars) issues d'*Annona squamosa* L.
- Atemoya hybride issu d'*Annona cherimola* Mill. et *Annona squamosa* L.
- Corossol des variétés (cultivars) issues d'*Annona muricata* L.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les anones au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

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.

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

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 anones 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 ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exemptes de dommages causés par le froid ;
- Exemptes de brûlures de soleil ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le pédoncule doit être coupé au ras du fruit.

Le développement et l'état des anones doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Prescriptions relatives à la maturité

Pour assurer un niveau de maturité commerciale convenable, les anones doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Cherimole : l'épiderme doit avoir commencé à virer au vert pâle, les parois carpellaires doivent avoir perdu leur aspect concave, et les arêtes des soudures carpellaires ne doivent pas être prononcées ;
- Pomme-cannelle : les segments carpellaires sont prononcés. La partie rainurée entre les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune au moment de la récolte ;
- Atemoya : la surface séparant les segments carpellaires doit avoir viré du vert pâle au jaune au moment de la récolte ;
- Corossol : la coloration de l'épiderme doit avoir viré du vert sombre au vert pâle au moment de la récolte, les pointes doivent être légèrement charnues et distantes les unes des autres d'environ 15 mm.

C. Classification

Les anones font l'objet d'une classification en trois catégories, telles que définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

Les anones classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce et 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.

Pour les corossols, les pointes peuvent présenter de légères craquelures.

ii) Catégorie I

Les anones classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de l'espèce et 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 ;
- Un léger défaut de développement ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légères altérations de l'épiderme et, dans le cas des corossols, des pointes, dues au frottement et/ou à d'autres causes et ne dépassant pas 5 % de la surface du fruit.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend des anones 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 développement ;
- Des défauts de coloration ;
- Des altérations de l'épiderme et, dans le cas des corossols, des pointes, dues au frottement et/ou à d'autres causes et ne dépassant pas 15 % de la surface du fruit.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids unitaire des fruits.

Le calibre minimum est de :

- 100 g pour les cherimoles, les pommes-cannelles et les atemoyas ; et

- 200 g pour les corossols.

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

<i>Cherimoles, pommes-cannelles et atemoyas</i>		<i>Corossols</i>	
<i>Catégorie de calibre en grammes</i>	<i>Différence maximum de calibre dans le colis en grammes</i>	<i>Catégorie de calibre en grammes</i>	<i>Code de calibre</i>
100-225	75	981-1 200	4
225-425	100	801-980	5
425-825	200	651-800	6
>825	300	541-650	7
		441-540	9
		351-440	11
		271-350	14
		200-270	20

Les codes/fourchettes de calibres autres que ceux indiqués dans la norme sont autorisés à condition que le code ou la fourchette soit bien indiqué.

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 fruits 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 fruits 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 fruits 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 fruits ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée, à condition que le calibre minimum de 80 g pour les cherimoles, pommes-cannelles et atemoyas et de 160 g pour les corossols soit respecté.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les anones 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 soient réalisés 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 emballage⁴ 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 :

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 nationale⁵.

B. Nature du produit

- « Cherimoles », « Pommes-cannelles », « Atemoyas » ou « Corossols » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété (facultatif)

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre exprimé par les poids minimum et maximum
- Code de calibre pour les corossols qui doit être suivi par la fourchette de calibres si le code/fourchette utilisé est différent de la table dans la section III
- Nombre de fruits (facultatif)

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 1994

Dernière révision en 2016

⁵ 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 « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.