

# **NORME CEE-ONU FFV-46**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **KIWIS**

### **ÉDITION 2010**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2010

## 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 kiwis a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/12, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième 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 du commerce et du bois de la  
Commission Économique pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-46 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kiwis

## I. Définition du produit

La présente norme vise les kiwis (dénommés également *Actinidia*) des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch. et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang et A. R. Ferguson, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

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

- Entiers (mais sans pédoncule);
- Sains; sont exclus les fruits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau;
- Biens formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des kiwis 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. Caractéristiques minimales relatives à la maturité**

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Afin de satisfaire à cette exigence, les fruits doivent avoir atteint au moment de leur conditionnement un degré de maturité d'au moins 6,2 °Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devrait atteindre 9,5 °Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

## **C. Classification**

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

### **i) Catégorie « Extra »**

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

Ils doivent être fermes et la chair doit être parfaitement saine.

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.

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum.

### **ii) Catégorie I**

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

Ils doivent être fermes et la chair doit être parfaitement saine.

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 (mais exempt de renflements ou de malformation);
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm<sup>2</sup>;
- Une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum.

### **iii) Catégorie II**

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

Les fruits doivent être raisonnablement fermes et la chair ne doit pas présenter de sérieux défauts.

Les fruits peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Défauts de forme;
- Défauts de coloration;
- Défauts de l'épiderme tels que petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel/éraflé à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm<sup>2</sup>;
- Plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance;
- Légères meurtrissures.

### **III. Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

Le poids minimal est de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la catégorie I et de 65 g pour la catégorie II.

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

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g;
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g;
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.

### **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 totale de 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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 totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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 totale de 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis 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 kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

Toutefois, les kiwis ne doivent pas avoir un poids inférieur à 85 g en catégorie « Extra », à 67 g en catégorie I et à 62 g en catégorie II.

**V. Dispositions concernant la présentation**

**A. Homogénéité**

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

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

**B. Conditionnement**

Les kiwis 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 emballage<sup>1</sup> 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 nationale<sup>2</sup>.

---

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

**B. Nature du produit**

- « Kiwis » et/ou « Actinidia » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>3</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal des fruits;
- Nombre de fruits (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée en 1988

Dernière révision en 2010

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](http://www.oecdbookshop.org).

---

<sup>2</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer 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.

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.