

ICS :

Fruits et légumes frais

Baies

Norme Marocaine homologuée

Par décision du directeur de l'Institut Marocain de Normalisation N° du , publie au
B.O. N° du .

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme CEE-ONU FFV-57 :2019.

Droits d'auteur

Droit de reproduction réservés sauf prescription différente aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé électronique ou mécanique y compris la photocopie et les microfilms sans accord formel. Ce document est à usage exclusif et non collectif des clients de l'IMANOR, Toute mise en réseau, reproduction et rediffusion, sous quelque forme que ce soit, même partielle, sont strictement interdites.

I. Définition du produit

La présente norme vise les baies des variétés (cultivars) issues des espèces ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des baies destinées à la transformation industrielle :

- Framboises (*Rubus idaeus* L.) ;
- Mûres (*Rubus* sect. *Rubus*) ;
- Baies logan (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey) ;
- Groseilles (*Ribes rubrum* L.); Cassis (*Ribes nigrum* L.);
- Groseilles vertes (*Ribes uva-crispa* L.) ;
- Myrtilles sauvages (*Vaccinium myrtillus* L.);
- Myrtilles (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews, *Vaccinium angustifolium* Aiton, *Vaccinium virgatum* Aiton);
- Airelles rouges, Airelles (*Vaccinium vitis-idaea* L.) ;
- Airelles à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon* Aiton) ;
- Canneberges (*Vaccinium oxycoccos* L.) ;
- Chicoutés (*Rubus chamaemorus* L.) ;
- Des hybrides interspécifiques comme les baies boysen (*Rubus ursinus* Cham. et Schldl. x *Rubus idaeus* L.), baies tay (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), baies josta (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L.).

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les baies 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 les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont 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 baies 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 ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- D'aspect frais ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, y compris le goût amer dans le cas des myrtilles.

Le développement et l'état des baies 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. Critères de maturité

Les baies doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante, compte tenu de l'espèce, mais ne doivent pas être trop mûres.

Les groseilles vertes peuvent être présentées en maturité dure.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

Les myrtilles sauvages et les myrtilles doivent être pratiquement exemptes de baies agglomérées et doivent être pratiquement recouvertes d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.

Les grappes des groseilles, rouges et blanches, doivent être complètement garnies de baies. Les grappes des cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

Les baies 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 baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

Les myrtilles sauvages et les myrtilles doivent être pratiquement exemptes de baies agglomérées. Les myrtilles doivent être pratiquement recouvertes d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.

Les grappes des groseilles, rouges et blanches, doivent être presque complètement garnies de baies. Les grappes des cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

Les baies classées dans cette catégorie 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 :

- Une très légère perte de jus ;
- De très légères meurtrissures.

iii) **Catégorie II**

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

Les grappes des groseilles et des cassis peuvent être inégalement garnies de baies.

Les baies classées dans cette catégorie peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Une légère perte de jus ;
- De légères traces de mildiou dans le cas des groseilles vertes ;
- De légères meurtrissures.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les baies.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de baies 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 baies 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 dégradés.

iii) **Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 4 % des produits peuvent être dégradés.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété ou espèce (dans le cas des baies sauvages) et qualité.

Les baies des catégories « Extra » et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité.

Cependant, un mélange de baies dont les espèces et/ou couleurs sont nettement différentes peuvent être emballées dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce et/ou couleur considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les baies 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 autocollants 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, exception faite des feuilles et des brindilles pouvant provenir des baies sauvages.

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

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 nationale² si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Framboises », « mûres », « baies logan », « groseilles », « cassis », « groseilles vertes », « myrtilles », « myrtilles sauvages », « airelles rouges », « airelles à gros fruits », « canneberges », « mûres arctiques », « baies boysen », « baies tay », « baies josta » ou dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de baies », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'espèces et/ou de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les espèces et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués ;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;
- Dans le cas d'un mélange de baies d'espèces et/ou de couleurs nettement différentes et d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou de la couleur concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- « Baies sauvages », le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

¹ 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.

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 « 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.

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

