

ICS :

## Fruits et légumes frais

### Avocats

## Norme Marocaine homologuée

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

La présente norme annule et remplace la NM 08.1.124 homologuée en 2019.

## Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme CEE-ONU FFV-42 :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 avocats des variétés (cultivars) issues de *Persea americana* Mill. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

## **II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les avocats 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. Il 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 avocats doivent être :

Entiers ;

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 de dommages causés par le froid ;

Pourvus d'un pédoncule de 10 mm de long au maximum et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque le point d'attache pédonculaire du fruit est sec et intact ;

Exempts d'humidité extérieure anormale ;

Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères<sup>1</sup>.

Le développement et l'état des avocats 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**

Le développement et le stade de maturité des avocats doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

Les fruits doivent avoir une teneur minimale en matière sèche, mesurée par séchage à un poids constant de :

21 % pour la variété « Hass » ;

20 % pour les variétés « Fuerte », « Pinkerton », « Reed » et « Edranol » ;

19 % pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises qui peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

## **C. Classification**

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

### **i) Catégorie « Extra »**

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

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 pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

### **ii) Catégorie I**

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

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 ;

---

<sup>1</sup> L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur.

De légers défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil, à condition qu'ils ne s'étendent pas ; leur surface totale ne doit pas dépasser 4 cm<sup>2</sup>.

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

### iii) Catégorie II

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

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 ;

Des défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil, à condition qu'ils ne s'étendent pas ; leur surface totale ne doit pas dépasser 6 cm<sup>2</sup>.

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids ou le nombre des fruits.

Afin de garantir un calibre homogène des fruits d'un même emballage, les dispositions suivantes doivent être appliquées :

a) Pour les variétés antillaises

Le poids du plus petit fruit ne doit pas être inférieur à 75 % du poids du plus gros fruit dans le même emballage.

b) Pour les autres variétés, l'échelle ci-après s'applique :

<i>Code de calibre</i>	<i>Fourchette des poids en gramme</i>
4	781 à 1 220
6	576 à 780
8	456 à 576
10	364 à 462
12	300 à 371
14	258 à 313
16	227 à 274
18	203 à 243
20	184 à 217
22	165 à 196
24	151 à 175

<i>Code de calibre</i>	<i>Fourchette des poids en gramme</i>
26	144 à 157
28	134 à 147
30	123 à 137
S*	Moins de 123

\* La différence entre le plus petit et le plus gros fruit d'un même emballage ne doit pas dépasser 25 g

## **IV. Dispositions concernant les tolérances**

À tous les stades de la 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, d'avocats 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, d'avocats 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 dégradés.

#### **iii) Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats 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 dégradés.

### **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats 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 avocats de même origine, variété, qualité, coloration<sup>2</sup> et calibre.

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

### **B. Conditionnement**

Les avocats 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 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 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 impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque emballage<sup>3</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/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 nationale<sup>4</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

---

<sup>2</sup> Un changement de couleur des fruits dans les variétés à peau sombre n'est pas considéré comme un défaut, mais la coloration des fruits dans chaque colis doit être uniforme au point d'expédition.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

## **B. Nature du produit**

« Avocats » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;  
« Avocats antillais/de Floride », ou dénomination équivalente, le cas échéant ;  
Nom de la variété.

## **C. Origine du produit**

Pays d'origine<sup>5</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

## **D. Caractéristiques commerciales**

Catégorie ;

Calibre exprimé par

Les poids minimal et maximal, ou

Le nombre, ou

Le numéro de code de l'échelle de calibres et le nombre de fruits s'il est différent du numéro de code, ou

Le numéro de code de l'échelle de calibres et le poids net du colis, ou

Dans le cas des emballages de vente (préemballages) : le poids net. Toutefois, dans le cas des produits vendus à la pièce, l'obligation d'indiquer le poids net ne s'applique pas si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou si ce nombre est indiqué sur l'étiquetage.

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

---

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.