
Norme internationale



7920

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Cerises et griottes — Guide pour l'entreposage et le transport réfrigéré

Sweet cherries and sour cherries — Guide to cold storage and refrigerated transport

Première édition — 1984-11-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7920:1984](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf814e38-7413-49eb-ab2e-c1a5c46eedd4/iso-7920-1984>

CDU 634.23 : 664.8.037

Réf. n° : ISO 7920-1984 (F)

Descripteurs : fruit, cerise, entreposage au froid, transport.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7920 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34
Produits agricoles alimentaires.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf814e38-7413-49eb-ab2e-c1a5c46eedd4/iso-7920-1984>

Cerises et griottes — Guide pour l'entreposage et le transport réfrigéré

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale décrit les conditions optimales d'entreposage et de transport réfrigéré des cerises (*Prunus avium* L.) et des griottes (*Prunus cerasus* L.), destinées soit à la consommation directe, soit à une transformation industrielle.

2 Références

ISO 2169, *Fruits et légumes — Conditions physiques des locaux de réfrigération — Définitions et mesurage.*

ISO 6661, *Fruits et légumes en l'état — Disposition des colis parallélépipédiques dans les véhicules de transport par route.*

3 Conditions de récolte et de mise en entrepôt

3.1 Variétés

3.1.1 Cerises

Les espèces de couleur foncée, à chair ferme et croquante, se prêtent le mieux à l'entreposage et au transport réfrigéré. Les espèces précoces, à chair inconsistante, perdent vite leur qualité commerciale à cause de leur rapide altération et il en est de même pour les espèces de couleur blanche, du fait de leur prompt décoloration. Pour cette raison, de telles cerises doivent être utilisées très rapidement après la cueillette.

3.1.2 Griottes

Les espèces tardives, à chair ferme, sont propres à l'entreposage et au transport, pour de courtes périodes. Les espèces précoces, à chair inconsistante, sont impropres à l'entreposage, et il faut procéder à leur utilisation, rapidement après la cueillette.

3.2 Récolte

La récolte ne doit pas être effectuée juste après une période de pluie.

Les fruits doivent être cueillis lorsqu'ils présentent le développement caractéristique (maturité) de la variété; on peut l'apprécier par la couleur, la saveur du fruit, ainsi qu'en déterminant la teneur en matière sèche insoluble.

Les cerises et les griottes destinées à la consommation directe doivent être cueillies avec soin, à la main, en laissant la queue.

Cependant, dans certains cas (caractéristiques de la variété, traitement chimique préalable par exemple à l'Éthrel), la queue avant récolte se dessèche et il est possible de cueillir les fruits sans queue, en vue d'une transformation industrielle (après accord entre les parties intéressées). De tels fruits ne se prêtent à l'entreposage ou à un transport de longue durée que si aucun jus ne s'écoule du point d'attache de la queue. Pendant la cueillette, les fruits peuvent être emballés directement pour éviter des pertes d'eau post-récolte et pour protéger les fruits contre le vent, la chaleur et l'ensoleillement durant le transport vers l'entrepôt.

3.3 Caractéristiques qualitatives de l'entreposage et du transport

Les fruits destinés à l'entreposage et au transport réfrigéré doivent être entiers, sains, propres et doivent présenter le développement convenable (maturité) de la variété. Ils doivent être exempts de blessures mécaniques ou provoquées par des insectes. La couleur du fruit frais doit avoir de l'éclat, la peau doit être lisse et tendue, le fruit doit être plein et la queue doit être d'un vert frais.

Les fruits récoltés mécaniquement sont impropres à l'entreposage et au transport de longue durée et, après la cueillette, ils doivent être immédiatement refroidis à 5 °C au minimum par immersion dans de l'eau refroidie (avec des glaçons) et il faut les utiliser dans un délai de quelques heures.

Il y aura lieu de prendre en considération les normes du commerce et de l'industrie de transformation.

3.4 Emballage

L'emballage doit protéger les fruits contre les meurtrissures et l'écrasement. Les emballages les plus répandus sont les caisses en bois à claire-voie, dans lesquelles on peut placer 6 à 10 kg de fruits en vrac ou rangés sur une hauteur de 10 cm au maximum. Pour préserver la qualité des fruits, les caisses en matière plastique peuvent également être employées.

Si l'on utilise des caisses en aggloméré ou en bois, il convient de les garnir d'une feuille de papier. Il faut faire attention que le papier ne soit pas hygroscopique, ce qui causerait des taches à la surface des fruits.

Les caisses peuvent être garnies de feuilles en polyéthylène, ce qui permet une accumulation de dioxyde de carbone favorable au maintien de la qualité.

Il convient de faire très attention pour réduire les altérations dues aux coups, à la compression et aux vibrations pendant la cueillette, le calibrage et le transport, pour limiter les pertes de fruits meurtris et tachés et les pertes de poids.

3.5 Mise en entrepôt

Les fruits doivent être mis en entrepôt réfrigéré le plus rapidement possible après emballage afin de limiter les pertes de poids.

4 Conditions optimales d'entreposage

(voir ISO 2169)

4.1 Température

Les températures optimales sont

- a) pour les cerises: +1 à +2 °C;
- b) pour les griottes: -1 à +2 °C.

NOTE — Bien que le « point de congélation » des cerises soit vers -2 °C, celles-ci perdent plus rapidement leur saveur caractéristique à des températures au-dessous de +1 °C.

4.2 Humidité relative

L'humidité relative de l'air doit être comprise entre 90 et 95 % pour les cerises et les griottes.

4.3 Composition de l'air

Les fruits peuvent être entreposés aussi bien en atmosphère à teneur élevée en dioxyde de carbone (5 à 6 %) qu'en atmosphère à faible teneur en oxygène (2 à 3 %).

4.4 Durée de l'entreposage

4.4.1 Cerises

La durée d'entreposage des cerises dépend de la variété, mais, à une température de 1 ou 2 °C, on peut considérer une durée d'entreposage de 2 à 3 semaines. Si la température est comprise entre 2 et 5 °C, la durée d'entreposage doit être ramenée à quelques jours seulement.

4.4.2 Griottes

La durée d'entreposage des griottes est de 5 jours maximum à une température comprise entre 1 et 2 °C. Elles ne seront pas entreposées si la température dépasse 2 °C.

5 Transport réfrigéré

5.1 Conditions optimales pour le transport

Compte tenu de la nature des fruits, leur transport ne doit pas dépasser 3 jours.

Les emballages doivent être disposés dans le véhicule de transport en conformité avec l'ISO 6661.

5.2 Moyens de transport

Durant le transport, la réfrigération des fruits doit être permanente. Dans ce but, on peut utiliser des wagons frigorifiques pour le transport par chemin de fer ou des camions isothermes, avec refroidissement au moyen de glace ou de machines frigorifiques.

Les véhicules et équipements utilisés pour le transport ne doivent pas avoir servi préalablement au transport de substances dangereuses pour la santé (réactifs, produits phytosanitaires, engrais). Les véhicules et équipements doivent être en bon état, c'est-à-dire avec une ventilation en état de fonctionnement, les tuyaux d'évacuation des wagons frigorifiques refroidis par de la glace ne doivent pas être obstrués et les grilles assurant l'aération doivent être en place. Avant chargement, la surface de charge des véhicules doit être prérefroidie soit par remplissage des récipients de glace, soit par mise en marche de la machine frigorifique.

5.3 Transport, manutention à l'arrivée

Si le temps chaud ou la longueur du transit provoque la fusion de la glace pendant le transport en wagons frigorifiques refroidis par de la glace, il faut remplir de nouveau les récipients de glace à une station intermédiaire de façon qu'à l'arrivée au lieu de destination, les récipients contiennent de la glace au moins jusqu'au tiers.

Après le déchargement du véhicule de transport, il faut assurer le refroidissement continu des fruits jusqu'à leur utilisation.