
Norme internationale



874

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

Fruits et légumes en l'état — Échantillonnage

Fresh fruits and vegetables — Sampling

Première édition — 1980-02-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 874:1980](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/42b0a7c7-ca60-47a3-ab61-a3d5f4c01dae/iso-874-1980>

CDU 634.1/635.6 : 620.11

Réf. n° : ISO 874-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, fruit, légume, produit frais, échantillonnage, emballage, marquage.

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 correspondant. 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.

La Norme internationale ISO 874 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Elle fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 5.10.1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la Recommandation ISO/R 874-1968, qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Roumanie
Australie	Iran	Royaume-Uni
Bulgarie	Irlande	Tchécoslovaquie
Colombie	Israël	Thaïlande
Corée, Rép. de	Nouvelle-Zélande	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Norvège	URSS
France	Pays-Bas	Yougoslavie
Grèce	Pologne	
Hongrie	Portugal	

Aucun comité membre ne l'avait désapprouvée.

Fruits et légumes en l'état — Échantillonnage

0 Introduction

Un échantillonnage correct est une opération difficile qui exige le plus grand soin. On ne saurait donc trop insister sur la nécessité d'obtenir un échantillon de fruits et légumes suffisamment représentatif. Un échantillonnage inexact ou effectué sans soin pourrait conduire à des malentendus et à des ajustements de prix non justifiés.

Les modes opératoires indiqués dans la présente Norme internationale sont reconnus bons dans la pratique, et il est fortement recommandé de s'y conformer toutes les fois qu'ils pourront être exécutés. Il est admis qu'il est difficile d'établir des règles fixes valables dans tous les cas et que des circonstances particulières peuvent rendre souhaitable la modification de la méthode sur certains points.

La méthode spécifiée est destinée principalement à régler les cas de litiges entre les parties intéressées.

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode d'échantillonnage des fruits et légumes en l'état, qui font l'objet d'un commerce international, en vue de déterminer la qualité ou certaines caractéristiques particulières de la marchandise.

2 Définitions

2.1 livraison : Quantité de marchandise expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. Elle peut être composée d'un ou plusieurs lots.

2.2 lot : Quantité déterminée, présumée être de mêmes caractéristiques (même variété, même degré de maturité, même type d'emballage, etc.), constituée au sein de la livraison, et permettant d'estimer la qualité de celle-ci.

2.3 prélèvement élémentaire : Petite quantité de marchandise prélevée en un point du lot.

Une série de prélèvements élémentaires, d'importance sensiblement égale, doit être effectuée en différents points du lot.

2.4 échantillon global : Quantité de marchandise obtenue en réunissant et, si le produit le permet, en mélangeant tous les prélèvements élémentaires effectués dans un lot déterminé.

2.5 échantillon réduit : Quantité provenant, si nécessaire, de la réduction de l'échantillon global et représentative du lot.

2.6 échantillon pour laboratoire : Quantité de marchandise prélevée dans l'échantillon global ou dans l'échantillon réduit, et destinée à l'analyse ou à un autre examen.

3 Généralités

3.1 L'échantillonnage peut être effectué en vue du contrôle sur place du produit ou pour vérifier en laboratoire certaines caractéristiques spéciales. Dans ces deux cas, les prélèvements doivent être effectués au hasard. Cependant, dans certains cas particuliers, comme, par exemple, pour constater la présence d'une variété différente ou d'une maladie quelconque, un échantillonnage sélectif doit être effectué. L'échantillonnage ne peut alors être fait au hasard. Par suite, avant de commencer l'échantillonnage, il y a lieu d'en fixer le but, c'est-à-dire de préciser les caractéristiques à contrôler.

3.2 L'échantillonnage doit être effectué de manière que les prélèvements élémentaires représentent toutes les caractéristiques du lot. Après avoir isolé les parties endommagées du lot (caisses, sacs, etc.), le prélèvement d'échantillon doit être effectué séparément sur chacune des parties saines et endommagées.

3.3 Un procès-verbal d'essai doit être rédigé à la fin de l'échantillonnage (voir chapitre 6).

4 Méthode d'échantillonnage

4.1 Préparation du lot pour l'échantillonnage

Le lot doit être préparé pour l'échantillonnage de manière que le prélèvement puisse être effectué sans obstacle ni retard. Le prélèvement doit être fait par les parties intéressées ou par une autorité représentative.

Un échantillonnage doit être effectué séparément sur chaque lot, mais, si le lot présente des dommages dus au transport, les parties endommagées du lot (caisses, sacs, etc.) doivent être isolées et échantillonnées séparément des parties saines. De même, si la livraison n'est pas jugée homogène par le destinataire, même si l'expéditeur n'a pas signalé ce fait, elle doit être divisée en lots homogènes, et un échantillonnage doit être effectué sur chaque lot, après accord entre l'acheteur et le vendeur, sauf si ces derniers en ont décidé autrement.

4.2 Prélèvements élémentaires

Les prélèvements élémentaires doivent être effectués au hasard en divers endroits et à divers niveaux du lot.

4.2.1 Produits emballés

Dans le cas de produits emballés (emballages en bois, emballages en carton, sacs, etc.), les prélèvements doivent être effectués au hasard conformément au tableau 1.

Tableau 1 — Nombre de colis à prélever

Nombre de colis semblables dans le lot	Nombre de colis à prélever, chacun constituant un prélèvement élémentaire
Jusqu'à 100	5
101 à 300	7
301 à 500	9
501 à 1 000	10
Au-dessus de 1 000	15 (min.)

4.2.2 Produits en vrac

Au moins cinq prélèvements élémentaires doivent être effectués par lot, correspondant à une masse totale ou à un nombre total de bottes indiqué(e) dans le tableau 2.

Tableau 2 — Importance des prélèvements élémentaires

Masse du lot (en kilogrammes) ou nombre total de bottes du lot	Masse totale des prélèvements élémentaires (en kilogrammes) ou nombre total des bottes à prélever
Jusqu'à 200	10
201 à 500	20
501 à 1 000	30
1 001 à 5 000	60
Au-dessus de 5 000	100 (min.)

Dans le cas de fruits et légumes volumineux (plus de 2 kg par pièce), les prélèvements élémentaires doivent être constitués par cinq pièces au minimum.

4.3 Préparation de l'échantillon global ou réduit

L'échantillon global est constitué, si nécessaire, en réunissant et, si possible, en mélangeant les prélèvements élémentaires. L'échantillon réduit, si nécessaire, est obtenu par réduction de l'échantillon global.

C'est sur l'échantillon global ou sur l'échantillon réduit qu'est effectué le contrôle sur place qui doit suivre le plus vite possible l'échantillonnage, afin d'éviter toute modification des caractéristiques à examiner.

4.4 Importance des échantillons pour laboratoire

L'importance des échantillons pour laboratoire dépend des essais de laboratoire qui doivent être effectués et qui doivent

être notés dans le contrat. Les quantités données dans le tableau 3 constituent un minimum.

Tableau 3 — Importance des échantillons pour laboratoire

Produits	Importance d'un échantillon pour laboratoire
Petits fruits, nèfles, noix, noisettes, amandes, marrons et légumes autres que ceux énumérés spécialement	1 kg
Cerises, griottes, prunes	2 kg
Abricots, bananes, coings, agrumes, pêches, pommes, poires, raisins, avocats, aulx, aubergines, betteraves rouges, concombres, choux-raves, légumes à racine, oignons, paprika, radis, tomates	3 kg
Courges, melons, pastèques, ananas	5 pièces
Choux-pommés, choux-fleurs, choux-rouges, laitues	10 têtes
Mais sucré	10 épis
Légumes en bottes	10 bottes

5 Emballage et manipulation des échantillons pour laboratoire

5.1 Emballage

Les échantillons pour laboratoire qui ne sont pas examinés sur place doivent être emballés afin d'assurer leur bonne conservation.

Les récipients contenant les échantillons pour laboratoire doivent être scellés.

5.2 Marquage

Les échantillons qui seront expédiés, doivent être marqués (étiquetés) afin qu'ils ne puissent pas être échangés. La marque doit être lisible et permanente et doit contenir les indications suivantes :

- dénomination du produit, espèce, éventuellement variété, indication de la catégorie qualitative du produit;
- nom de l'expéditeur de la livraison;
- lieu de l'échantillonnage;
- date de l'échantillonnage et, pour les produits périssables, heure;
- marque d'identification du lot et de l'échantillon (bulletin d'expédition, numéro du moyen de transport, lieu d'entreposage);
- numéro du procès-verbal d'échantillonnage;
- nom et signature de l'échantillonneur;
- éventuellement énumération des essais à effectuer en laboratoire.

5.3 Expédition et conservation

Après constitution, l'échantillon pour laboratoire doit être acheminé le plus rapidement possible à destination, et le transport doit être aussi rapide que possible.

La conservation de l'échantillon pour laboratoire et son transport doivent être effectués dans des conditions qui évitent toute modification du produit; il est, par suite, souhaitable que le contrôle suive le plus vite possible l'échantillonnage.

6 Procès-verbal d'échantillonnage

Le procès-verbal, numéroté et accompagné d'un échantillon pour laboratoire, doit contenir, selon le cas considéré, les indications suivantes :

- a) dénomination du produit, espèce, et, si nécessaire, variété et classement qualitatif;
- b) destinataire du lot;
- c) lieu et date de l'expédition et de la réception;
- d) nom et adresse de l'expéditeur;
- e) lieu, durée et conditions d'entreposage du lot, et indication de l'engin de transport (description, numéro du véhicule);
- f) jour et heure de la demande du contrôle;
- g) jour et heure de l'échantillonnage;
- h) conditions atmosphériques pendant les prélèvements des échantillons (température, etc.);
- j) importance du lot ou nombre d'emballages;
- k) marque, afin de pouvoir identifier le lot avec l'échantillon (mode d'emballage, texte de l'étiquette, etc.);
- m) but de l'échantillonnage et indication du délai limite entre l'échantillonnage et le contrôle de la qualité dans des conditions normales;
- n) description de l'état de l'engin de transport ou de l'entrepôt (état de propreté, odeur étrangère et, pour l'engin de transport, état de fonctionnement, étanchéité, etc.);
- p) homogénéité apparente du lot, proportion de parties humides présentant d'autres dommages;
- q) état de propreté du lot;
- r) type, qualité de l'emballage et présentation du produit dans l'emballage;
- s) température intérieure de la marchandise (ou température de l'engin de transport ou de l'entrepôt);
- t) quantité de glace (éventuellement de neige carbonique) restant dans l'engin de transport réfrigérant, état de fonctionnement des ventilateurs;
- u) état et qualité de l'emballage d'hiver;
- v) tare des emballages du lot;
- w) nom et prénom des parties intéressées présentes lors du prélèvement des échantillons;
- x) nombre d'échantillons pour laboratoire constitués;
- y) nom et prénom de l'échantillonneur ou des échantillonneurs.

Le procès-verbal doit également mentionner la technique appliquée, si elle est différente de celle qui est décrite dans la présente Norme internationale.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 874:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/42b0a7c7-ea60-47a3-ab61-a3d5f4c01dae/iso-874-1980>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 874:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/42b0a7c7-ca60-47a3-ab61-a3d5f4c01dae/iso-874-1980>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 874:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/42b0a7c7-ea60-47a3-ab61-a3d5f4c01dae/iso-874-1980>