
NORME INTERNATIONALE



2295

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

Avocats — Guide pour l'entreposage et le transport

Avocados — Guide for storage and transport

Première édition — 1974-03-01

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 634.4 : 664.8.037

Réf. N° : ISO 2295-1974 (F)

Descripteurs : produit agricole, fruit, avocat, entreposage d'aliments, entreposage à froid, transport.

Prix basé sur 4 pages

AVANT-PROPOS

ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques 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 2295 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en avril 1971.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	France	Portugal
Australie	Hongrie	Roumanie
Autriche	Inde	Royaume-Uni
Brésil	Iran	Suède
Chili	Nouvelle-Zélande	Tchécoslovaquie
Egypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	Thaïlande
Espagne	Pologne	Turquie

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

Avocats — Guide pour l'entreposage et le transport

0 INTRODUCTION

Les avocats doivent être réfrigérés en phase préclimactérique, pour permettre d'obtenir une conservation de plus d'une semaine après la date de la récolte.

Pour une même zone de production, la période de la récolte des avocats peut varier d'une année à l'autre en fonction des conditions écologiques.

Pour les variétés à fruits verts (qui sont les plus nombreuses) la couleur et la texture des avocats changent très peu en fin de croissance sur l'arbre. Pour ces variétés il n'y a pratiquement pas de repères visuels de l'état de maturité à la récolte, qui est effectuée souvent sur des bases empiriques.

L'avocat récolté prématurément présente, après maturation, une saveur désagréable. Il doit être récolté après avoir atteint un développement physiologique suffisant pour avoir, après maturation, des qualités gustatives satisfaisantes.

Les avocats dégagent des quantités importantes de dioxyde de carbone, particulièrement en phase climactérique. Ce fruit est très sensible à l'accumulation de dioxyde de carbone, ainsi que d'éthylène. Dans la pratique courante du transport, il est recommandé de porter une attention particulière au renouvellement de l'atmosphère.

L'état des avocats à leur entrée dans l'entrepôt de stockage (état sanitaire, blessures, etc.) a une incidence sur la durée de conservation : c'est la raison des recommandations qui sont faites à ce sujet.

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale fixe les conditions d'une bonne conservation des avocats *Persea americana* Miller (*Persea gratissima* Gartner) en phase préclimactérique, pendant la durée d'entreposage

- soit dans un engin de transport réfrigéré ou frigorifique (wagon, camion ou navire),
- soit, exceptionnellement, en entrepôt dans une enceinte réfrigérée ou dans un entrepôt réfrigéré.

2 RÉFÉRENCE

ISO 2169, *Fruits et légumes — Contrôle des conditions physiques des locaux de réfrigération*.¹⁾

3 CONDITIONS DE RÉCOLTE ET DE MISE EN ENTREPÔT

3.1 Variétés

Les produits concernés par la présente Norme Internationale sont les fruits frais destinés à l'entreposage et appartenant aux cultivars suivants :

Groupe antillais	Peterson — Fuchs — Pollock — Waldin — Simmonds — Black Prince
Groupe guatémaltèque	Anaheim — Benick — Chica — Dickinson — Itzanna — Edranol — Linda — Nabal — Taylor — Trapp-Schmidt — Wagner
Groupe des hybrides antillais et guatémaltèques	Bonita — Booth 1 — Booth 3 — Booth 7 — Booth 8 — Choquette — Collinson — Fairchild — Hickson — Lula — Hall
Groupe des hybrides mexicains et guatémaltèques	Fuerte — Mac Arthur
Groupe mexicain	Duxe — Ettinger — Taft — Topa Topa — Zutano

Cette liste n'est pas limitative.

3.2 Récolte

Le degré de maturité de l'avocat à la récolte doit être déterminé en fonction de son aptitude à produire un fruit satisfaisant après maturation et en fonction de son aptitude à rester en phase préclimactérique pendant la durée normale de l'entreposage dans une enceinte réfrigérée.

Les avocats récoltés prématurément ne mûrissent pas normalement. Ils ont une texture caoutchouteuse, une saveur amère et un arrière-goût déplaisant.

1) Actuellement au stade de projet.