



Conseil Économique
et Social

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2001/19/Add.4
11 juillet 2001

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination de
la normalisation des fruits et légumes frais
Quarante-septième session, 15-18 mai 2001, Genève

RAPPORT DE LA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION

Additif 4

Note du secrétariat: Le présent document contient la révision de la norme CEE-ONU pour les laitues (FFV-22). Le texte ajouté est reproduit sur un fond gris tandis que celui qui est supprimé est barré. La Section spécialisée recommande au Groupe de travail d'adopter ces amendements en tant que norme CEE-ONU révisée.

NORME CEE-ONU FFV-22
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

LAITUES, CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLES
livrées au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU
et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise:

- les laitues des variétés (cultivars) issues ~~de~~ de:
 - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (laitues pommées y compris celles du type "Iceberg"),
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (laitues romaines),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (laitues à couper) et
 - de croisements de ces deux variétés, et destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.
- Elle est aussi applicable aux les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* L. var. *erispa-crispum* Lam. et aux les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* L. var. *latifolia-latifolium* Lam.,

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

La présente norme ne s'applique pas ni aux produits destinés à la transformation industrielle, ni aux produits présentés sous forme de feuilles individuelles, ni aux laitues en pots.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les produits laitues, chicorées frisées et scaroles au stade du contrôle à l'exportation après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les salades produits doivent être:

- entières entiers
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres et parées, c'est-à-dire pratiquement débarrassées de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- d'aspect frais

- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- turgescentes
- non montées
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation, ~~et est~~ permis, à moins qu'il n'en modifie pas sérieusement l'apparence.

Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.

Les ~~salades~~ produits doivent présenter un développement normal. Le développement et l'état des ~~salades~~ produits 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. Classification

Les ~~produits laitues, chicorées frisées et scaroles~~ font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) *Catégorie I*

Les ~~salades~~ produits classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. ~~Elles~~ Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type ~~commercial~~, notamment la coloration.

Les ~~salades~~ produits doivent être:

- bien formées
- fermes (~~à l'exception des laitues cultivées sous abri~~), compte tenu du mode de culture et du type de produit
- exemptes de dommages et d'altérations nuisant à leur comestibilité
- exemptes de dommages dus au gel.

Les laitues ~~pommées~~ doivent présenter une seule pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues ~~pommées~~ cultivées sous abri ~~et les romaines~~, il est admis que la pomme soit ~~réduite~~ moins bien formée.

~~Les laitues romaines doivent présenter un cœur, qui peut être réduit.~~

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune.

ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les **salades produits** qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les **salades produits** doivent être:

- assez bien formées
- exemptes de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

Les **salades produits** peuvent présenter les légers défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- ~~présenter~~ de légers défauts de coloration
- ~~être légèrement attaqués par les~~ **légères attaques de** parasites.

Les laitues **pommées** doivent présenter ~~peuvent avoir~~ une pomme **qui peut être** réduite. Toutefois, pour les laitues **pommées** cultivées sous abri ~~et pour les romaines~~, l'absence de pomme est admise.

Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de cœur.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

A. Poids minimal

Le poids minimal s'élève pour les catégories I et II à:

	Plein air	Sous abri
Laitues pommées , à l'exclusion des laitues des types "Iceberg" et Laitues romaines, à l'exclusion des laitues à feuilles grasses	150 g	100 g
Laitues du type "Iceberg"	300 g	200 g
Laitues à couper et laitues à feuilles grasses	100 g	100 g
Chicorées frisées et scaroles	200 g	150 g

B. Homogénéité

a) Laitues

Pour toutes les catégories dans un même colis, l'écart de poids entre le pied le plus léger et le pied le plus lourd ne doit pas excéder:

- 40 g ~~pour les laitues~~ lorsque l'unité la plus légère est d'un poids inférieur à 150 g par pied
- 100 g ~~pour les laitues~~ lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 150 g et 300 g par pied
- 150 g ~~pour les laitues~~ lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 300 g et 450 g par pied
- 300 g ~~pour les laitues~~ lorsque l'unité la plus légère est d'un poids supérieur à 450 g par pied.

b) **Chicorées frisées et scaroles**

Pour toutes les catégories dans un même colis, l'écart de poids entre le pied le plus léger et le pied le plus lourd ne doit pas excéder 300g.

— 150 g ~~pour les chicorées frisées et les scaroles cultivées en plein air~~

— 100 g ~~pour les chicorées frisées et les scaroles cultivées sous abri.~~

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) **Catégorie I**

10 % en nombre de pieds ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) **Catégorie II**

10 % en nombre de pieds ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre de pieds ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage ~~au calibre défini~~ mais d'un poids inférieur ou supérieur de 10 % au maximum au calibre concerné à celui-ci.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des ~~salades~~ produits de même origine, variété, qualité et calibre.

Toutefois, des mélanges des différents types de produits couverts par la présente norme peuvent être emballés ensemble, sous réserve que les produits soient homogènes quant à leur qualité, et pour chaque type concerné, à leur calibre. De plus les types de produits présents doivent être clairement reconnaissables et la proportion de chacun des types présents dans l'emballage doit pouvoir être visible sans qu'il soit nécessaire d'endommager l'emballage.

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

B. Conditionnement

Les salades produits doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage en soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, notamment de feuilles détachées et de parties de trognon.

C. Présentation

~~Les produits doivent être présentés rangés sur trois couches au maximum.~~

Les produits présentés en plus d'une couche peuvent être placés la base de l'un contre le cœur de l'autre à condition que les couches et les pommes soient convenablement protégées ou séparées.

Les laitues et les chicorées frisées doivent être placées cœur à cœur lorsqu'elles sont présentées sur deux couches, à moins d'être protégées ou séparées par un moyen de protection approprié. Dans le cas de présentation sur trois couches, deux d'entre elles doivent être placées cœur à cœur.

Les scaroles peuvent être présentées cœur à cœur ou couchées.

Les romaines peuvent être présentées couchées.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

¹ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel².

B. Nature du produit

- "laitues", "laitues Batavia", "laitues Iceberg", "laitues romaines", "laitues à couper" (ou par exemple, le cas échéant, "feuilles de chêne", "lollo bionda", "lollo rossa"), "chicorées frisées", "scaroles" ou toute appellation synonyme, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- "laitues à feuilles grasses", le cas échéant, ou appellation synonyme
- La mention "sous abri", ou autre mention appropriée, le cas échéant
- Nom de la variété (facultatif)
- En cas de mélange de différents types de produits:
 - l'indication "Mélanges de salades", "salades mixtes", ou bien,
 - l'indication du type de chacun des produits concernés, et, lorsque le contenu n'est pas visible de l'extérieur, du nombre de pièces de chaque type.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre, exprimé par le poids minimal par pied, ou par le nombre de pieds
- Poids net (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1961
Révision 1991, 2001
La Norme CEE-ONU pour les laitues
a fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE.

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, en cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention "emballage et/ou expéditeur" ou des abréviations équivalentes doivent figurer tout à côté.