



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2003/26/Add.4
19 août 2003

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Quarante-neuvième session,
Genève, 17-20 juin 2003

RAPPORT SUR LA QUARANTE-NEUVIÈME SESSION

Additif 4

Norme CEE-ONU pour les courgettes

Note du secrétariat: Le présent document contient le texte que la Section spécialisée a recommandé d'adopter en tant que norme CEE-ONU révisée pour les courgettes. Les adjonctions au texte existant ont été soulignées et le texte qui a été supprimé est barré.

NORME CEE-ONU FFV-41
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

COURGETTES
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 courgettes, récoltées jeunes et tendres, avant que leurs graines soient devenues fermes, des variétés (cultivars) issues du *Cucurbita pepo* L.¹ destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des courgettes destinées à la transformation industrielle.

La présente norme couvre également les courgettes présentées avec la fleur.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les courgettes 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 courgettes et les courgettes avec la fleur doivent être:

- entières et pourvues d'un pédoncule pouvant être légèrement endommagé
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- d'aspect frais
- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, elles doivent être:

- fermes
- exemptes de cavités
- exemptes de crevasses
- parvenues à un stade de développement suffisant, avant que les graines soient devenues fermes.
- ~~exemptes d'humidité extérieure anormale~~
- ~~exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.~~

¹ ~~Les courgettes ayant des graines développées d'une manière significative, dénommées «Marrow» au Royaume-Uni et en Irlande, ne sont pas visées par la norme.~~

Le développement et l'état des courgettes 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 courgettes font l'objet d'une classification en ~~deux~~ trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie Extra

Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être:

- bien développées
- bien formées
- munies de leur pédoncule, coupé nettement et d'une longueur maximale de 3 cm.

Elles ne doivent pas présenter de défauts à l'exception de très légers défauts superficiels, 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.

ii) Catégorie I

Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles 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:

- légers défauts de forme
- légers défauts de coloration
- très légers défauts cicatrisés d'épiderme
- très légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

Les courgettes doivent être munies d'un pédoncule n'ayant pas une longueur supérieure à 3 cm.

iii) Catégorie II

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

Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme
- défauts de coloration
- légères brûlures de soleil
- légers défauts cicatrisés d'épiderme
- légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des courgettes est déterminé:

- soit par leur longueur
- soit par leur poids.

a) Dans le cadre du calibrage par la longueur, celle-ci est assurée mesurée entre le point de jonction avec le pédoncule et l'extrémité corollaire du fruit, ~~selon l'échelle suivante:~~

Le calibre minimal est égal à 7 cm et le calibre maximal à 35 cm.

Pour les catégories Extra et I, les courgettes doivent être calibrées selon l'échelle suivante:

- 7 cm à 14 cm inclus
- 14 cm (exclu) à 21 cm inclus
- 21 cm (exclu) à 35 cm.

b) Dans le cadre du calibrage par le poids, ~~l'échelle suivante doit être respectée :~~ le calibre minimal est égal à 50 g et le calibre maximal à 450 g.

Pour les catégories Extra et I, les courgettes doivent être calibrées selon l'échelle suivante:

- 50 g à 100 g inclus
- 100 g (exclu) à 225 g inclus
- 225 g (exclu) à 450 g.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent ~~pas~~ ni aux produits miniatures², ni aux courgettes présentées avec la fleur.

² *Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des légumes de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.*

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 Extra

5 pour cent en nombre ou en poids de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 pour cent en nombre ou en poids de courgettes 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.

iii) Catégorie II

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

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 pour cent en nombre ou en poids de courgettes ne répondant pas aux exigences du calibre mais répondant à celle du ~~au~~ calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur des produits dont les dimensions ou le poids diffèrent au maximum de 10 pour cent des limites fixées.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des courgettes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même état de développement et de coloration.

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

Les courgettes miniatures et les courgettes présentées avec la fleur doivent être de taille raisonnablement uniforme. ~~Elles~~ Les courgettes miniatures peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

B. Conditionnement

Les courgettes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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 papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur	}	Nom et adresse ou identification
et/ou	}	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur	}	par un service officiel ⁴ .

B. Nature du produit

Lorsque le contenu n'est pas visible de l'extérieur:

- ~~«Courgettes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.~~
- «Courgettes avec fleur» ou dénomination équivalente, le cas échéant.

C. Origine du produit

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

³ 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.

⁴ 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 «emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre exprimé:
 - soit par les dimensions minimale et maximale lorsqu'il s'agit du calibrage par la longueur
 - soit par les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids
- Minicourgettes, baby courgettes, ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1988
Révision 2000, 2003
