



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/10  
16 août 2007

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Soixante-troisième session  
Genève, 5-9 novembre 2007  
Point 4 c) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE  
RECOMMANDATIONS DE NORME CEE-ONU**

**Concombres**

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que recommandation pour les concombres.

Ce texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2007/INF.12, dont le contenu a été arrêté à la session de mai 2007 de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais.

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2008

**NORME CEE-ONU FFV-15**

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des  
**CONCOMBRES**

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les concombres des variétés (cultivars) issues du *Cucumis sativus* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des concombres destinés à la transformation industrielle et des cornichons.

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

**A. Caractéristiques minimales**

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

- entiers,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- d'aspect frais, et fermes,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair,
- sans goût amer (sous réserve de la disposition particulière admise pour la catégorie II au chapitre «IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES»),

- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les concombres doivent avoir atteint un développement suffisant tout en ayant des graines tendres.

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

### **i) *Catégorie «Extra»***

Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter toutes les caractéristiques et la coloration typique de la variété.

Ils doivent être:

- bien développés,
- bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur: 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre).

Ils ne doivent pas présenter de défauts, y compris toutes déformations et, en particulier, celles dues au développement des graines, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

### **ii) *Catégorie I***

Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être:

- suffisamment développés,
- assez bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur: 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre).

Ils peuvent toutefois présenter les 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:

- Un léger défaut de forme, sauf s'il est dû au développement des graines,
- De légers défauts de coloration, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la croissance n'est pas considérée comme un défaut,
- de légers défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas.

### iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les concombres qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

- Des défauts de forme, autres que ceux dus à un développement avancé des graines; sont admis les concombres légèrement recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur maximale de 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre;
- Des défauts de coloration couvrant jusqu'au tiers de la surface, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la croissance n'est pas considérée comme un défaut;
- De légers défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas.

Les concombres recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur supérieure à 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre sont admis à condition qu'ils ne présentent que de légers défauts de coloration, à l'exclusion de tout autre défaut et de toute déformation autre que la courbure, et qu'ils soient conditionnés à part.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids ou par l'association du poids et de la longueur.

Le calibrage est obligatoire pour les concombres des catégories «Extra» et I.

Pour garantir l'homogénéité, l'une des deux options suivantes doit être appliquée.

- a) L'écart de poids entre les concombres d'un même colis ne doit pas excéder:
  - 100 g lorsque la pièce de plus petit calibre pèse entre 180 et 400 g,
  - 150 g lorsque la pièce de plus petit calibre pèse au moins 400 g.

- b) Pour les concombres de 180 g et plus, l'écart de poids ou de longueur entre les concombres d'un même colis ne doit pas dépasser «x» % du poids ou de la longueur qui figure sur le colis.

Les concombres de moins de 180 g, y compris les produits miniatures, doivent être d'un calibre raisonnablement uniforme.

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

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

##### **A. Tolérances de qualité**

###### **i) Catégorie «Extra»**

Tolérance de 5 % au total, en nombre, de concombres ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

###### **ii) Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en nombre, de concombres ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

###### **iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 % au total, en nombre, de concombres ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 %, en nombre, de concombres ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage. Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur des produits dont les dimensions et le poids s'écartent au maximum de 10 % des limites fixées.

#### **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des concombres de même origine, variété ou type, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

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

## **B. Conditionnement**

Les concombres doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les concombres doivent être suffisamment serrés dans l'emballage de manière à éviter tout dommage durant le transport.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas 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 autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>1</sup> 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 (par exemple rue/ville/région/code postal, et  
et/ou ) pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique  
Expéditeur ) reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>2</sup>.

### **B. Nature du produit**

- «Concombres» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- «Concombres recourbés», le cas échéant.

---

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les poids minimal et maximal;
- Nombre de pièces (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Publication en 1964  
Dernière révision en 2007

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

-----