



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2008/7
31 juillet 2008

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Soixante-quatrième session
Genève, 3-6 novembre 2008
Point 4 b) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE
NORMES CEE-ONU RÉVISÉES**

Laitues, chicorées frisées et scaroles

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée pour les laitues.

Ce texte a été établi à partir de la version de 2001 de la norme pour les laitues (FFV-22) qui a été révisée à la session de mai 2008 de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais.

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:
 - *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
 - Croisements de ces variétés; et
 - Les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia L. var. crispum Lam.*; et
 - Les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.*;
- destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les produits 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;
- De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer 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 produits doivent être:

- Entiers;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres et parés, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Turgescents;
- Non montés en graines;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts 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 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 produits doivent présenter un développement normal. Le développement et l'état des 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 font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

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

Les produits doivent être:

- Bien formés;
- Fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit;
- Exempts de dommages et d'altérations nuisant à leur comestibilité;
- Exempts 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, il est admis que la pomme soit réduite.

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 produits qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les produits doivent être:

- Assez bien formés;
- Exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

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

- De légers défauts de coloration;
- De légères attaques de parasites.

Les laitues pommées doivent présenter une pomme qui peut être réduite. Toutefois, pour les laitues pommées cultivées sous abri, 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 du type «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 lorsque l'unité la plus légère est d'un poids inférieur à 150 g par pied;
- 100 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 150 g et 300 g par pied;
- 150 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 300 g et 450 g par pied;
- 300 g 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, l'écart de poids entre le pied le plus léger et le pied le plus lourd, dans un même colis, ne doit pas excéder 300 g.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre de pieds, 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 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.

ii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre de pieds, 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: tolérance de 10 % au total, en nombre de pieds, ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage mais d'un poids inférieur ou supérieur de 10 % au maximum au calibre considéré.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

Cependant, des produits dont la couleur, la variété et/ou le type commercial sont nettement différents peuvent être emballés ensemble dans une unité de vente¹, pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur, variété et/ou type commercial considéré, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

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

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

¹ L'unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l'acheteur.

ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur) Nom et adresse (par exemple rue/ville/région/code postal, et pays
et/ou) s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique
Expéditeur) reconnue officiellement par un service officiel³.

B. Nature du produit

- «Laitues», «laitues beurre», «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);
- Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de produits de couleurs, de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents, «Mélange de salades», ou dénomination équivalente. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs, variétés ou types commerciaux contenus dans l'unité de vente doivent être indiqués.

² 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.

³ 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 «emballeur 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.
- Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de produits de différentes origines et de couleurs, de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur, de la variété et/ou du type commercial correspondant.

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)

Publication en 1961
Dernière révision en 2008

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative 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.
