



Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-sixième session**

Genève, 4 et 5 novembre 2010

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des fruits frais et des légumes:
textes recommandés pour adoption en tant que normes CEE-ONU
révisées ou nouvelles****Norme CEE-ONU FFV-58 concernant la commercialisation
et le contrôle de la qualité commerciale des légumes à feuilles****Présentée par le secrétariat****I. Définition du produit**

La présente norme vise les légumes à feuilles des variétés (cultivars) issues des espèces suivantes destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des légumes à feuilles destinés à la transformation industrielle:

- Cressons de fontaine (*Nasturtium officinale* (R. Br.))
- Roquettes (*Eruca sativa* Mill., *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. et *Diplotaxis muralis* (L.) DC.)
- Épinards (*Spinacia oleracea* L.)
- Pissenlit commun (*Taraxacum* sect. *Ruderales* Kirschner, H. Ollg et Stepánek)
- Brocoli des raves (*Brassica rapa* L. (Groupe de Rapa))
- Cima di rapa (*Brassica rapa* L. (Groupe de Broccoletto))
- Bettes (*Beta vulgaris* L. ssp. *cicla* (L.), Alef. var. *flavescens* DC.).

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les légumes à feuilles 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 exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas 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 légumes à feuilles doivent être:

- Entiers: ils peuvent être présentés sous forme de feuilles simples ou en rosettes; en cas de présentation en rosettes, les feuilles extérieures et les racines peuvent être éliminées;
- Sains: sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres: pratiquement exempts de toute matière étrangère visible; toutefois, les légumes à feuilles non lavés (en cas d'indication) peuvent avoir des traces de terre ou de tout autre substrat de cultivation;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- D'aspect frais et turgescents;
- Non montés en graines, à l'exception de la cima di rapa;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des légumes à feuilles 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 légumes à feuilles font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

Les légumes à feuilles classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

En cas de présentation en rosettes, les légumes à feuilles doivent être parés. Les racines doivent être coupées sous la rosette. Les produits doivent être exempts de chevelu racinaire.

Les légumes à feuilles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ces défauts ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- Des feuilles légèrement endommagées, comme des craquelures, des trous ou des feuilles déchirées;
- De légers défauts de coloration.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les légumes à feuilles qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais qui correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les légumes à feuilles présentés en rosettes peuvent être non parés.

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les légumes à feuilles gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des feuilles endommagées, comme des craquelures, des meurtrissures, des trous ou des feuilles déchirées;
- Des défauts de coloration;
- Un léger manque de fraîcheur;
- Une légère présence de chevelu racinaire;
- Un léger durcissement des nervures.

III. Dispositions concernant le calibrage

Aucune exigence concernant l'homogénéité du calibre pour les légumes à feuilles.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Tolérances de qualité**i) Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en poids, de légumes à feuilles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de

dégradation. En outre, une tolérance de 10 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes.

ii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en poids, de légumes à feuilles ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. En outre, une tolérance de 20 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes .

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

Les légumes à feuilles de la catégorie I doivent être de forme et de couleur uniformes.

Cependant, des légumes à feuilles d'espèces nettement différentes peuvent être emballés ensemble dans une unité de vente¹, pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

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

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 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:

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

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.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³.

B. Nature du produit

- «Cressons de fontaine», «Roquettes», «Épinards», «Pissenlit commun», «Brocoli des raves», «Cima di rapa», «Bettes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- «Mélange de légumes à feuilles» ou dénomination équivalente dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de légumes à feuilles d'espèces nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les espèces doivent être indiquées.

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 légumes à feuilles d'espèces nettement différentes et de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté de l'espèce correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- «Non lavés», le cas échéant;
- «Laver avant emploi» (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2010

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.