



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.9
décembre 2000

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

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
Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 9

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les choux-pommés (FFV-09) adopté à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

NORME CEE-ONU FFV-09
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHOUX POMMES

livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les choux pommés des variétés (cultivars) issues du *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (choux cabus à feuilles lisses et choux pointus) et du *Brassica oleracea L. var. bullata DC. et var. sabauda L.* (choux de Milan à feuilles frisées) destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux pommés destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITION CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux pommés 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 choux pommés 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
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- non éclatés, non montés
- exempts de meurtrissures et d'endommagements
- exempts de lésions dues au gel
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, celles-ci restant bien attachées; la coupe doit être franche.

Le développement et l'état des choux pommés 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 choux pommés font l'objet en deux catégories définies ci-après :

(i) ***Catégorie I***

Les choux pommés classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être fermes en fonction de l'espèce.

Les choux pommés, suivant la variété, doivent présenter des feuilles bien attachées. Les choux pommés de conservation être dépourvus de leurs feuilles de protection. Les choux verts dits "de Milan" et les choux de primeur, suivant les variétés, doivent être présentés légèrement effeuillés, mais munis d'un certain nombre de feuilles de protection.

Les variétés de choux verts résistantes au froid peuvent présenter, sur les feuilles extérieures, de légères atteintes de gel.

Ils 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 ou à sa présentation dans l'emballage :

- petites déchirures dans les feuilles extérieures
- petites meurtrissures et léger écrêtage des feuilles extérieures.

ii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les choux pommés qui ne peuvent être classés dans la catégorie I 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 :

- déchirures dans les feuilles extérieures
- plus effeuillés
- meurtrissures et écrêtage plus grands
- moins fermes.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids net. Celui-ci ne doit pas être inférieur à 350 g par unité pour les choux de primeur et à 500 g pour les autres choux pommés.

Le calibre est obligatoire pour les choux pommés présentés en emballage. Dans ce cas, le poids de la pomme la plus lourde ne doit pas être supérieur au double de celui de la pomme la plus légère contenu dans un même colis. Lorsque le poids de la pomme la plus lourde est égal ou inférieur à 2 kg la différence entre la pomme la plus lourde et la pomme la plus légère peut atteindre 1 kg.

FFV-09: Choux-pommés

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux produits miniatures¹.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

- i) ***Catégorie I***
10 pour cent en nombre ou en poids de choux pommés 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 pour cent en nombre ou en poids de choux pommés ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des choux pommés 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 choux pommés ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne :

- l'homogénéité
- le calibre minimal.

Toutefois, aucune pomme ne peut présenter un poids inférieur à 300 g pour les choux de primeur et 400 g pour les autres choux pommés.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, ne doit comporter que des choux pommés de même origine, variété, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

¹ *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.*

Les choux pommés classés en catégorie I doivent être de forme et de coloration homogènes.

La partie apparente du contenu du colis, ou du lot dans le cas de présentation en vrac, doit être représentative de l'ensemble.

Les choux-pommés miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Elles peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

B. Conditionnement

Les choux pommés doivent être conditionnés 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, ou lots dans le cas de présentation en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les choux pommés peuvent être présentés :

- en emballages
- en vrac.

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 :

Pour les choux pommés expédiés en vrac, chargement direct dans un engin de transport, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin de transport.

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.*

FFV-09: Choux-pommés

A. Identification

Emballer)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ³ .

B. Nature du produit

- "Choux pommés blancs", etc. ... si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Poids net ou nombre d'unités.
- Mini choux-pommés, baby choux-pommés, 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 1964
révision 1988, 2000

La norme CEE-ONU pour les choux pommés
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

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).