



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2001/9/Add.4
11 janvier 2002

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

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-septième session, 12-14 novembre 2001, Genève

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SEPTIÈME SESSION

Additif 4

Note du secrétariat: Le présent document contient la révision de la norme CEE-ONU pour les oignons (FFV-25).

NORME CEE-ONU FFV-25

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

OIGNONS

livrés 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 oignons des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa L.* destinés à être livrés en l'état au consommateur, à l'exclusion des oignons verts à feuilles entières ainsi que des oignons destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oignons 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 bulbes 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
- Exempts de dommages dus au gel
- Suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées)
- Dépourvus de tige creuse et résistante
- Pratiquement exempts de parasites
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites
- Exempts d'humidité extérieure anormale
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 6 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en tresses).

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

i) Catégorie I

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

Les bulbes doivent être:

- Fermes et consistants
- Non germés (exempts de germes visibles extérieurement)
- Exempts de renflements provoqués par un développement végétatif anormal
- Pratiquement dépourvus de touffe radiculaire. Toutefois, pour les oignons récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est admise.

Les oignons peuvent toutefois comporter 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
- Un léger défaut de coloration
- De légères tâches n'affectant en aucune manière la dernière pellicule parcheminée protégeant la chair à condition qu'elles n'excèdent pas un cinquième de la surface du bulbe
- Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de celles-ci à condition que la chair soit protégée.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les oignons qui ne peuvent être classés dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Ils doivent être suffisamment fermes.

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

- Défaut de forme
- Défaut de coloration
- Début de germination visible extérieurement (dans la limite de 10 % en nombre ou en poids par unité de présentation)
- Traces dues au frottement
- Marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies
- Petites crevasses cicatrisées
- Légères meurtrissures cicatrisées, non susceptibles de nuire à la conservation
- Touffe radiculaire
- Tâches n'affectant en aucune manière la dernière pellicule parcheminée protégeant la chair, à condition qu'elles n'excèdent pas la moitié de la surface du bulbe
- Fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de celles-ci sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. L'écart de diamètre entre l'oignon le plus petit et le plus gros contenus dans un même colis ne doit pas excéder:

- 5 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm inclus et 20 mm exclu. Toutefois, pour les oignons d'un diamètre compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu, la différence peut être de 10 mm
- 15 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 20 mm inclus et 40 mm exclu
- 20 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 40 mm inclus et 70 mm exclu
- 30 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 70 mm.

Le diamètre minimal est fixé à 10 mm.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou dans chaque lot pour les produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids d'oignons 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

Dix pour cent en nombre ou en poids d'oignons 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 % en nombre ou en poids d'oignons ne répondant pas au calibre identifié, mais d'un diamètre inférieur ou supérieur de 20 % au maximum à celui-ci.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou de chaque lot pour les produits présentés en vrac) doit être homogène et ne comporter que des oignons de même origine, variété, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot pour les produits présentés en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les oignons 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 doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les oignons peuvent être présentés:

- Rangés en couches
- En vrac dans l'emballage (y compris des caisses)
- En vrac dans le moyen de transport
- En tresses
 - Soit déterminées selon le nombre de bulbes; dans ce cas, les tresses doivent comporter au moins 6 oignons (avec les tiges complètement desséchées)
 - Soit déterminées selon le poids net

Pour la présentation en tresses, les caractéristiques des tresses d'oignons (nombre de bulbes ou poids net) doivent être uniformes dans un même colis.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

(Pour les oignons expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), les indications doivent figurer sur un document accompagnant la marchandise, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin.)

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ² .

B. Nature du produit

- «Oignons» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

¹ 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.

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, en cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballageur et/ou expéditeur» ou des abréviations équivalentes doivent figurer tout à côté.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal
- Poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1961
Révisée en 1988, 2001
La norme CEE-ONU pour les oignons
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE
