



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2003/6/Add.1
28 novembre 2003

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Cinquante-neuvième session

Genève, 4-6 novembre 2003

RAPPORT DE LA CINQUANTE-NEUVIÈME SESSION

Additif 1

Norme CEE-ONU concernant les artichauts

Note du secrétariat: Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU concernant les artichauts que le Groupe de travail a adopté à sa cinquante-neuvième session.

NORME CEE-ONU FFV-03
concernant la commercialisation
et le contrôle de la qualité commerciale des

ARTICHAUTS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les capitules des artichauts des variétés (cultivars) issues du *Cynara scolymus L.* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des artichauts destinés à la transformation industrielle.

Les dénominations «Poivrade» et Bouquet» désignent de jeunes artichauts de forme conique du type violet.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les artichauts 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 artichauts 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, ne présentant notamment aucun signe de flétrissement;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pédoncules doivent présenter une coupe franche et ne pas avoir une longueur supérieure à 10 cm. Cette dernière disposition n'est pas applicable aux artichauts présentés en bouquets, c'est-à-dire constitués d'un certain nombre de capitules attachés au niveau du pédoncule, ainsi qu'aux artichauts de la variété «Spinoso».

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

i) Catégorie «Extra»

Les artichauts classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction des caractéristiques de la variété.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme des bractées, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

ii) Catégorie I

Les artichauts classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction des caractéristiques de la variété.

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 et à sa présentation dans l'emballage:

- Léger défaut de forme;
- Légère altération due au gel (gerçure);
- Très légères meurtrissures.

Les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

iii) Catégorie II

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

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

- Défauts de forme;
- Altération consécutive au gel (artichauts «brusqués»);
- Légères meurtrissures;
- Légères taches sur les bractées extérieures;
- Début de lignification des vaisseaux du fond.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale des capitules.

Le diamètre minimal est fixé à 6 cm.

L'échelle de calibrage fixée ci-après est obligatoire pour les catégories «Extra» et I; elle est facultative pour la catégorie II:

- Diamètre de 13 cm et au-dessus;
- Diamètre de 11 cm inclus à 13 cm exclu;
- Diamètre de 9 cm inclus à 11 cm exclu;
- Diamètre de 7,5 cm inclus à 9 cm exclu;
- Diamètre de 6 cm inclus à 7,5 cm exclu.

De plus, le diamètre de 3,5 cm inclus à 6 cm exclu est admis pour les artichauts dits «Poivrade» ou les artichauts dits «Bouquet».

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie «Extra»

5 % en nombre d'artichauts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) ***Catégorie I***

10 % en nombre d'artichauts 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.

iii) ***Catégorie II***

10 % en nombre d'artichauts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits 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 d'artichauts ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage ou le calibre indiqué, mais répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre indiqué avec un minimum de 5 cm de diamètre pour les artichauts classés dans le calibre plus petit (6 à 7,5 cm).

Aucune tolérance de calibre n'est accordée aux artichauts dits «Poivrade» ou aux artichauts dits «Bouquet».

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des artichauts de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les artichauts 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 papier 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 étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

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:

A. Identification

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

B. Nature du produit

- «Artichauts» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété pour la catégorie «Extra»;
- «Poivrade» ou «Bouquet», le cas échéant;
- «Spinoso», le cas échéant.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Nombre de capitules
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal des capitules.

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, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1962
Dernières révisions 1996, 2003
La norme CEE-ONU pour les artichauts
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE
