



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2003/18
10 avril 2003

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 des normes de qualité agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits
et légumes frais

Quarante-neuvième session, Genève, 17-20 juin 2003

Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

PROJET POUR UNE NORME CEE-ONU
POUR LES ECHALOTES

Note du secrétariat: Ce document a été transmis par la délégation de la France et reproduit tel qu'il a été reçu par le secrétariat. Il contient un avant-projet pour la création d'une norme pour les échalotes.

Avant-projet de

NORME POUR LES ECHALOTES

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les échalotes des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa* L., groupe *aggregatum* et d'*Allium oschaninii* O.Fedtsch (échalotes grises) destinées à être livrées en l'état au consommateur, à l'exclusion des échalotes vertes à feuilles entières ainsi que des échalotes destinées à la transformation industrielle.

Selon leur forme, les échalotes peuvent être divisées en trois types commerciaux différents:

- longues
- demi-longues
- rondes

Les échalotes se différencient de l'oignon par le caractère « *aggregatum* » qui se concrétisent par les critères suivants :

[- chaque bulbe doit présenter un nombre de points végétatifs minimum en fonction de leur calibre :

- **3 points végétatifs pour les calibres inférieurs à 30 mm**
- **6 points végétatifs pour les calibres compris entre 30 et 40 mm**
- **9 points végétatifs pour les calibres supérieurs à 40 mm]** ou

[- un bulbe d'échalote doit avoir 3 points végétatifs ou plus]

La coupe transversale du bulbe est réalisée dans son tiers inférieur.

- en outre, pour les échalotes grises et les échalotes issues de multiplication végétative, chaque bulbe doit présenter une cicatrice au niveau du plateau racinaire.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les échalotes au stade de 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 altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible ;
- exempts de dommages dus au gel ou au soleil ;
- exempts de traces de moisissure ;
- exempts de germes extérieurement visibles;
- dépourvus de tige creuse ou résistante,
- pratiquement exempts de parasites ;
- pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- exempts d'humidité extérieure anormale ;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère.

Les échalotes doivent avoir un taux de matière sèche supérieur à 14%

Le taux de matière sèche est mesurée en degré Brix par réfractométrie : 14% de matière sèche correspond à [...] % Brix.

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

i) Catégorie Extra

Les échalotes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme, 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.

Les racines doivent être coupées au ras du bulbe.

ii) Catégorie I

Les échalotes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les bulbes doivent être :

- fermes et consistants ;
- exempts de renflements provoqués par un développement végétatif anormal ;
- exempts de germes visibles extérieurement;
- pratiquement dépourvus de touffe racinaire. Toutefois, pour les échalotes grises, la présence de touffe racinaire est admise.

Les échalotes 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 :

- des petites fissures sur la pellicule extérieure du bulbe;
- de légers défauts de forme;
- de légers défauts de coloration.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comporte les échalotes qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les échalotes peuvent comporter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme,
- des défauts de coloration,
- des défauts cicatrisés, non susceptible de nuire à la conservation,
- des traces de frottements,
- de légères meurtrissures cicatrisées, non susceptibles de nuire à la conservation,
- des marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies,
- un début de germination visible extérieurement (pas plus de 10% en nombre ou en poids par unité de présentation).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le/la diamètre/largeur maximal/e de la section équatoriale.

L'écart de diamètre entre l'échalote la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis ne doit pas excéder 20 mm:

Le diamètre minimal est fixé à 10 mm pour les échalotes grises et à 15 mm pour les autres types.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

a) Tolérances de qualité

i) Catégorie Extra

5 % en poids d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I.

ii) Catégorie I

10 % en poids d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie II

10 % en poids d'échalotes 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 poids d'échalotes ne répondant pas au calibre identifié, mais d'un diamètre inférieur ou supérieur de 20% au maximum à celui-ci.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas d'expédition en vrac) doit être homogène et ne comporter que des échalotes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre.

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

B. Conditionnement

Les échalotes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis, engin de transport ou compartiment d'engin de transport, doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altération externe ou interne. 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 colis, ou les lots dans le cas d'expédition en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les échalotes peuvent être présentées :

- en vrac dans l'emballage, la longueur de la tige ne doit pas excéder 3 cm,
- en bottes :
 - soit d'un certain nombre de bulbes,
 - soit d'un certain poids net.
- en nattes :
 - soit d'un certain nombre de bulbes. Dans ce cas, les nattes doivent contenir au moins 16 bulbes (avec des tiges totalement sèches),
 - soit d'un certain poids net.

Dans le cas de présentation en bottes ou en nattes, chaque emballage doit avoir les mêmes caractéristiques (nombre de bulbes ou poids net).

Quel que soit le mode de présentation utilisé, la coupe des tiges et des racines doit être nette.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Pour les échalotes présentées en emballage, chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

(Pour les échalotes en bottes ou nattes transportées en vrac (directement chargées dans un véhicule), ces indications doivent figurer sur un document d'accompagnement des marchandises, placé visiblement à l'intérieur de l'engin de transport.)

A. Identification :

- Emballeur ou expéditeur (nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel).

B. Nature du produit :

- "Échalotes grises", ou
- pour les autres échalotes :
 - "[*bulb-grown shallots*]" ou "échalotes de semis", selon le cas,
 - type commercial : "longues", "demi longues", "rondes", selon le cas

C. Origine du produit :

- Le 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 des bulbes;
- Poids net [**à la demande du pays importateur**].

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)