



Conseil économique et social

Distr. générale
4 février 2016
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles**

Soixante-quatrième session

Genève, 18-21 avril 2016

Point 3 h) de l'ordre du jour provisoire

Révision des normes CEE-ONU

Révision des normes CEE-ONU – Poireaux

Le document ci-après contient des propositions de modification (mises en évidence) soumises par la délégation du Royaume-Uni en vue de réduire les endroits possibles de pertes/gaspillages alimentaires causés par l'application de la norme. Les délégations sont invitées à adresser leurs observations au secrétariat d'ici au 1^{er} avril 2016.



Norme CEE-ONU FFV-21 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des poireaux

I. Définition du produit

La présente norme vise les poireaux des variétés (cultivars) issues de l'*Allium porrum* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poireaux destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poireaux au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

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. Le détenteur/vendeur 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 poireaux doivent être :

- Entiers (cette disposition ne s'applique pas toutefois aux racines et à l'extrémité des feuilles qui peuvent être coupées);
- 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 racines peuvent être légèrement recouvertes de terre adhérente;
- D'aspect frais, débarrassés des feuilles fanées ou défraîchies;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Non montés;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Lorsque les feuilles sont coupées, elles doivent l'être de façon régulière.

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

i) Catégorie I

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

Ils doivent présenter une coloration blanche à blanc verdâtre sur au moins un tiers de la longueur totale ou la moitié de la partie enveloppée. Toutefois, pour les poireaux primeurs¹, la partie blanche à blanc verdâtre doit avoir au moins un quart de la longueur totale ou un tiers de la partie enveloppée.

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 :

- De légers défauts superficiels;
- De légères attaques de thrips sur les feuilles, mais pas ailleurs;
- De légères traces de terre à l'intérieur du fût.

ii) Catégorie II

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

~~Ils doivent présenter une coloration blanche à blanc verdâtre sur au moins un quart de la longueur totale ou un tiers de la partie enveloppée.~~ **(Observation : cette caractéristique n'a pas lieu d'être en ce qui concerne la catégorie II. Toute couleur devrait être acceptable.)**

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

- Une hampe florale tendre, à condition qu'elle se situe à l'intérieur de la partie enveloppée;
- De légères meurtrissures;
- Des légers défauts de coloration;
- Des légères taches de rouille sur les feuilles **et des traces légères** ~~mais pas ailleurs;~~
- Des légères attaques de thrips;
- Des traces de terre à l'intérieur du fût.

(Observation : adapter l'interprétation pour autoriser davantage de défauts tant que la comestibilité n'est pas sérieusement compromise.)

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal du produit et au-dessus de la boursouffure du collet.

¹ ~~Poireaux de semis direct non repiqués de la fin de l'hiver au début de l'été.~~ **(Observation : la note de bas de page peut être supprimée si les calibres minimaux le sont.)**

~~Le diamètre minimal est de 8 mm pour les poireaux primeurs et de 10 mm pour les autres poireaux. (Observation : pas besoin de calibres minimaux.)~~

Afin de garantir un calibre homogène, le diamètre du pied le plus gros, dans une même botte ou un même emballage, ne doit pas être supérieur au double du diamètre du pied le plus petit.

Une homogénéité de calibrage est obligatoire pour la catégorie I.

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.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poireaux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. 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, pour les poireaux primeurs, 10 %, en nombre ou en poids, de poireaux présentant une hampe florale tendre contenue à l'intérieur de la partie enveloppée sont autorisés.

ii) Catégorie II

Une tolérance de ~~10~~ 20 % au total, en nombre ou en poids, de poireaux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. **(Observation : Possibilité d'augmenter la tolérance jusqu'à 20 % pour la catégorie II seulement.)**

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poireaux ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage ou de chaque botte dans un même emballage doit être homogène et ne comporter que des poireaux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même développement et coloration.

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

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

- « Poireaux » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- « Poireaux primeurs », le cas échéant.

(Observation : Poireaux primeurs – mention non nécessaire si les calibres minimaux sont supprimés, ou pourrait demeurer facultative.)

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Nombre de bottes (en cas de présentation en bottes conditionnées en emballage).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1970.

Dernière révision en 2012.
