



Conseil économique et social

Distr. générale
17 août 2015
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 et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Norme CEE-ONU pour la mâche (FFV-60)

Le document suivant est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle norme CEE-ONU pour la mâche.



Norme CEE-ONU FFV-60 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de la mâche

I. Définition du produit

La présente norme vise les rosettes de la mâche des variétés (cultivars) issues de *Valerianella locusta* (L.) Laterr., destinée à être livrée à l'état frais au consommateur, à l'exclusion de la mâche destinée à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doit présenter la mâche 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, la mâche doit être :

- Entière : les feuilles et les rosettes doivent être entières, mais les cotylédons, les feuilles extérieures et les racines peuvent être éliminés;
- Saine : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre : pratiquement exempte de toute matière étrangère visible; toutefois, la mâche non lavée peut comporter des traces de terre ou d'autre substrat de culture;
- Pratiquement exempte de parasites;
- Pratiquement exempte d'attaques de parasites;
- D'aspect frais et turgescence;
- Non montée;
- Exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Des cotylédons jaunes ne sont pas considérés comme des défauts.

Le développement et l'état de la mâche doivent être tels qu'ils lui permettent :

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

La mâche fait l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) Catégorie I

La mâche classée dans cette catégorie doit être de bonne qualité. Elle doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

La mâche doit être exempte de chevelu racinaire, mais quelques radicelles sont admises.

Elle peut 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 de coloration;
- Des feuilles légèrement endommagées, par exemple craquelées, trouées, déchirées ou présentant des meurtrissures, à condition que la comestibilité ne soit pas affectée.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend la mâche qui ne peut pas être classée dans la catégorie supérieure mais qui présente les caractéristiques minimales définies plus haut.

Elle peut présenter les défauts suivants, à condition de garder ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Des défauts de coloration;
- Des feuilles endommagées, par exemple craquelées, trouées, déchirées ou présentant des meurtrissures, à condition que la comestibilité ne soit pas sérieusement affectée;
- Une présence de chevelu racinaire.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour la mâche.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité 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 de rosettes ou en poids, de mâche ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conforme à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % au total du produit peut ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peut être atteint de dégradation.

En outre, une tolérance de 10 %, en poids, de feuilles libres est autorisée.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre de rosettes ou en poids, de mâche ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % au total du produit peuvent être atteints de dégradation.

En outre, une tolérance de 15 %, en poids, de feuilles libres est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que de la mâche de même origine, variété ou type commercial et qualité.

Dans la catégorie I, les rosettes devraient être de taille et de couleur pratiquement uniformes.

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

B. Conditionnement

La mâche doit être conditionnée 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballer 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 nationale².

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce

B. Nature du produit

- « Mâche » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2015.

code, 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.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.