



Conseil économique et social

Distr. générale
2 septembre 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-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

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

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les poireaux.

GE.16-15208 (F) 300916 061016



* 1 6 1 5 2 0 8 *

Merci de recycler



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 du complexe d'*Allium ampeloprasum 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 et des traces de terre à l'intérieur de la partie enveloppée sont admises ;
- 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 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 et de légers signes de sécheresse sur deux feuilles au maximum ;
- De légères meurtrissures sur les feuilles ;
- De légères attaques de thrips sur les feuilles.

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.

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

- De légers défauts superficiels et de légers signes de sécheresse ;
- Une hampe florale tendre, à condition qu'elle se situe à l'intérieur de la partie enveloppée ;
- De légères meurtrissures ;
- De légère altération de couleur brunâtre causée par de basses températures ;
- De légères taches de rouille sur les feuilles ;
- Des attaques de thrips.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal du produit, au milieu de la partie enveloppée.

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.

Un calibre homogène 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.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % 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.

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 emballage¹ ou chaque botte présentée en vrac doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

Emballleur 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.

B. Nature du produit

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

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1970.

Dernière révision : 2016.

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 « emballleur 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.

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