



## Conseil économique et social

Distr. générale  
3 septembre 2018  
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-quatorzième session

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 9 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation  
des fruits et légumes frais

### Choux-fleurs

#### Document présenté par le secrétariat

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les choux-fleurs. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.



## I. Définition du produit

La présente norme vise les choux-fleurs de variété (cultivars) issus du *Brassica oleracea* var. *botrytis* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux-fleurs commercialisés au stade de la germination et des choux-fleurs destinés à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de préciser les qualités que doivent présenter les choux-fleurs après conditionnement et emballage.

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 ou de turgescence ;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », 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 inflorescences (tête) doivent être :

- Entières ; cependant, les choux-fleurs peuvent être présentés « en feuilles », « effeuillés » ou « couronnés » à conditions de satisfaire aux dispositions suivantes :
  - « En feuilles » : choux-fleurs revêtus de feuilles saines et vertes, de nombre et de longueur suffisants pour couvrir et protéger entièrement l'inflorescence (tête). Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.
  - « Effeuillés » : choux-fleurs dépourvus de toutes les feuilles et de la partie non comestible du trognon. Au maximum cinq petites feuilles tendres, de coloration vert pâle, entières et serrées sur l'inflorescence (tête) peuvent être admises.
  - « Couronnés » : choux-fleurs demeurant garnis d'un nombre suffisant de feuilles pour protéger l'inflorescence (tête). Les feuilles doivent être vertes et saines et élaguées à 3 cm au plus du sommet de l'inflorescence (tête). Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des choux-fleurs doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

## B. Classification

Les choux-fleurs font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

### i) Catégorie « Extra »

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les inflorescences (tête) doivent être :

- Bien formées, fermes, compactes ;
- De grain très serré ;
- De teinte uniforme blanche ou légèrement crème<sup>1</sup>.

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

En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles » ou « couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.

### ii) Catégorie I

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

Les inflorescences (tête) doivent être :

- Fermes ;
- De grain serré ;
- De teinte blanche à ivoire ou crème<sup>1</sup> ;
- Exemptes de défauts tels que tache, excroissance de feuilles dans l'inflorescence (tête), trace de gel, meurtrissure.

Elles 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 :

- Un léger défaut de forme ou de développement ;
- De légers défauts de coloration ;
- Un très léger duvet.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles » ou « couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les choux-fleurs qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

<sup>1</sup> Toutefois, la commercialisation de choux-fleurs des variétés d'autres couleurs est admise sous réserve qu'ils présentent les caractéristiques de la variété.

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

- Des défauts de forme ou de développement ;
- De grains légèrement desserrés ;
- De coloration jaunâtre<sup>1</sup> ;
- De légères brûlures de soleil ;
- Au maximum cinq petites feuilles vert pâle en excroissance dans l'inflorescence (tête) ;
- Un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide ou gras au toucher).

Ils peuvent également présenter deux des défauts suivants :

- De légères traces d'attaques de parasites ou de maladies ;
- Un léger dommage superficiel dû au gel ;
- De légères meurtrissures.

### **III. Dispositions concernant le calibrage**

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

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 4 cm.

### **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 « Extra »**

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de choux-fleurs ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

##### **ii) Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux-fleurs ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. 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.

##### **iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux-fleurs ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

## **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux-fleurs 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 doit être homogène et ne comporter que des choux-fleurs de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

En outre, pour la catégorie « Extra », la coloration doit être homogène.

Cependant, un mélange de choux-fleurs dont les types commerciaux et/ou la couleur sont nettement différents peuvent être emballés dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

### **B. Conditionnement**

Les choux-fleurs doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque colis<sup>2</sup> 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/exportateur :

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 nationale<sup>3</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE.

<sup>2</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

<sup>3</sup> 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.

**B. Nature du produit**

- « Choux-fleurs » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Type commercial s'il n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de choux-fleurs », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de choux-fleurs de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués.

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>4</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents des choux-fleurs de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal ou nombre de pièces.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée en 1961.

Dernière révision en 2018.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

---

---

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.