



Conseil économique et social

Distr. générale
9 septembre 2019
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-quinzième session

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Oignons

Note du secrétariat

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les oignons. 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 oignons des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa* L. Groupe Cepa destinés à être livrés à l'état naturel au consommateur, à l'exclusion des oignons verts à feuilles entières, des oignons fumés ainsi que des oignons destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oignons 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 les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont 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 bulbes doivent être :

- Entiers ;
- 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 ;
- Exempts de dommages dus au gel ;
- Suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées) ;
- Dépourvus de tige creuse et résistante ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exempts de germes extérieurement visibles ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 6 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en tresses).

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

i) Catégorie I

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

Les bulbes doivent être :

- Fermes et consistants ;
- Pratiquement dépourvus de touffe radiculaire. Toutefois, pour les oignons récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est admise.

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 :

- Un léger défaut de forme ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légères taches n'excédant pas un cinquième de la surface du bulbe ;
- Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières à condition que la chair soit protégée ;
- Une vitescence légère n'affectant que la rondelle charnue la plus externe.

ii) Catégorie II

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

Les bulbes doivent être suffisamment fermes.

Ils peuvent présenter 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 taches n'excédant pas la moitié de la surface du bulbe ;
- Des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée ;
- Des marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies ;
- De légères meurtrissures ;
- Une touffe radiculaire ;
- Une vitescence n'affectant que les deux rondelles charnues les plus externes.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le diamètre minimum est de 10 mm.

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

- 5 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm inclus et 20 mm exclu. Toutefois, pour les oignons d'un diamètre compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu, la différence peut être de 10 mm ;
- 15 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 20 mm inclus et 40 mm exclu ;
- 20 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 40 mm inclus et 70 mm exclu ;
- 30 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 70 mm.

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, d'oignons 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 dégradés. Dans le cadre de la tolérance de 1 %, la longueur des germes extérieurement visibles ne doit pas dépasser 1 cm.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons 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 mous ou dégradés.

De plus, une tolérance de 10 % en nombre ou en poids d'oignons fermes présentant de germination extérieurement visible est admise.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons 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 lot en cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des oignons de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange d'oignons dont les types commerciaux et/ou couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage de vente, 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 de l'emballage (ou du lot en cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les oignons 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 (ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) 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 :

Pour les oignons expédiés en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

¹ 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.

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 nationale² si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Oignons » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange d'oignons », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'oignons de types commerciaux et/ou de colorations nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les colorations et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;
- Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de colorations nettement différents d'oignons de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la coloration concernés.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961.

Dernière révision.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : www.oecdbookshop.org.

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.