



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

Légumes à racine et à tubercule

Document soumis par le secrétariat

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les légumes à racine et à tubercule. Il a été établi conformément à la sections 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 légumes à racine et à tubercule des variétés (cultivars) issues des espèces ci-dessous et destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des légumes à racine et à tubercule destinés à la transformation industrielle :

- Betterave rouge (*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris* groupe Conditiva)
- Céleri (*Apium graveolens* var. *rapaceum* (Mill.) Gaudin)
- Persil tubéreux (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum* (Bernh.) Mart. Crov.)
- Raifort (*Armoracia rusticana* G. Gaertn., B. Mey. et Scherb.)
- Chou-rave (*Brassica oleracea* var. *gongylodes* L.)
- Panais (*Pastinaca sativa* L. subsp. *sativa*)
- Petit radis (*Raphanus sativus* L. groupe Radicula)
- Radis (groupe *Raphanus sativus* Chinensis et groupe Longipinnatus)
- Salsifis blanc (*Tragopogon porrifolius* L. subsp. *porrifolius*)
- Scorsonère (*Scorzonera hispanica* L.)



- Chou-navet (*Brassica napus* L. groupe Napobrassica)
- Navette (*Brassica rapa* L. groupe Rapa)
- Cerfeuil (*Chaerophyllum bulbosum* L.)
- Chicorée sauvage (*Cichorium intybus* L. groupe Sativum).

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les légumes à racine et à tubercule 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 légumes à racine et à tubercule doivent être :

- Entiers ; une présentation spécifique pour le produit sans pointe de racine et/ou sans racines latérales n'est pas considérée comme un défaut à condition que la pointe soit nettement coupée ; en tout état de cause, les fragments de racines sont exclus ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, c'est-à-dire :
 - Pratiquement exempts de toute matière étrangère visible pour les racines lavées ;
 - Pratiquement exempts de toute impureté grossière pour les racines non lavées ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- D'aspect frais et ferme ;
- Exempts de décoloration de la chair comme des mouchetures grises ou noires ;
- Dépourvus de racines latérales (non fourchus) ;
- Dépourvus de racines secondaires ;
- Exempts de cavités ;
- Ni ligneux, ni fibreux, ni spongieux ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Dans le cas de produits présentés avec feuilles, les feuilles doivent être saines, propres et d'aspect frais.

Dans le cas de produits présentés sans feuilles, les feuilles doivent être nettement coupées et près du collet.

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

i) Catégorie I

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

Les racines doivent être bien formées.

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 l'épiderme ;
- De légères meurtrissures et détériorations sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal ;
- De légers défauts de l'épiderme, y compris des crevasses cicatrisées.

La chair doit être parfaitement saine.

Dans le cas de produits présentés avec feuilles, les feuilles peuvent être légèrement endommagées.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les légumes à racine et à tubercule qui ne peuvent pas être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

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

- Des défauts de forme ;
- De légers défauts de coloration de l'épiderme ;
- Des meurtrissures et détériorations sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal ;
- Des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur ou, dans le cas des choux-raves, inférieures à 1 cm de profondeur ;
- Une seule ramification.

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Dans le cas de produits présentés avec feuilles, les feuilles peuvent être endommagées, mais doivent être exemptes de défauts progressifs atteignant la racine.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les légumes à racine et à tubercule.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de légumes à racine et à tubercule 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. De plus, une tolérance de 10 % en poids de racines brisées est admise.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de légumes à racine et à tubercule 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 dégradés. De plus, une tolérance de 25 % en poids de racines brisées est admise.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des légumes à racine et à tubercule de même origine, variété ou type commercial et qualité.

Les légumes à racine et à tubercule de la catégorie I doivent être homogènes quant à leur forme et leur coloration.

En cas de présentation en bottes, le nombre de racines par botte doit être homogène dans l'emballage.

Cependant, un mélange de légumes à racine et à tubercule dont les espèces et/ou couleurs sont nettement différentes peuvent être emballés dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce et/ou couleur considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les légumes à racine et à tubercule 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 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 nationale² si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Betterave rouge », « Céleri », « Persil tubéreux », « Raifort », « Chou-rave », « Panais », « Radis », « Salsifis », « Scorsonère », « Chou-navet », « Navette », « Cerfeuil », « Chicorée sauvage », ou dénomination synonyme, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- « À feuilles », le cas échéant et si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de légumes à racine et à tubercule », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de légumes à racine et à tubercule d'espèces et/ou de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les espèces et/ou les couleurs et la quantité de chaque produit contenus 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 légumes à racine et à tubercule d'espèces et/ou de couleurs nettement différentes et d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou de la couleur concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Nombre de bottes ou d'unités de vente, le cas échéant.

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.

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.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2010.

Dernière révision.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.
