



Conseil économique et social

Distr. générale
2 septembre 2020
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-seizième session

Genève, 16 et 17 novembre 2020

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Choux pommés

Document soumis par le secrétariat

Le présent document est soumis au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les choux pommés. Il est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/74/6 (Sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

I. Définition du produit

La présente norme vise les choux pommés des variétés (cultivars) issues de *Brassica oleracea* var. *capitata* L. (y compris choux rouges et choux pointus) et de *Brassica oleracea* var. *sabauda* L. (choux de Milan à feuilles frisées) destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux pommés destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux pommés 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 de ces produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière s'ils ne sont pas conformes à la présente 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 choux pommés doivent être :

- Entiers ; il est toutefois possible d'éliminer certaines des feuilles extérieures ;
- 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 ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- Exempts de lésions dues au gel ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le pédoncule doit être coupé légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, celles-ci restant bien attachées ; la coupe doit être franche.

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

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

Les choux pommés sont classés en deux catégories définies ci-après.

i) Catégorie I

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

En fonction de la variété et/ou du type commercial, ils doivent être fermes, présenter des feuilles bien attachées et être dépourvus de hampe florale.

Les choux de Milan verts et les choux de primeur doivent être convenablement effeuillés, mais quelques feuilles extérieures peuvent être conservées pour les protéger.

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 :

- Petites craquelures aux feuilles extérieures ;
- Petites meurtrissures ;
- Léger écrêtage des feuilles extérieures ;
- Légère décoloration causée par le gel pour les choux blancs et les choux de Milan.

ii) Catégorie II

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

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

- Craquelures aux feuilles extérieures ;
- Meurtrissures ;
- Écrêtage des feuilles extérieures ;
- Moindre compacité ;
- Décoloration causée par le gel pour les choux blancs et les choux de Milan.

La longueur totale du pédoncule et de la hampe florale ne doit pas dépasser les deux tiers de la hauteur de la pomme.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids de l'unité.

Le poids minimum est de 350 g par unité pour les choux de primeur et de 500 g pour les autres choux pommés.

Afin de garantir un calibre homogène des produits d'un même emballage, le poids de la pomme la plus lourde ne doit pas être supérieur au double de celui de la pomme la plus légère. Lorsque le poids de la pomme la plus lourde est égal ou inférieur à 2 kg, la différence entre la pomme la plus lourde et la pomme la plus légère peut atteindre 1 kg.

Une homogénéité de calibre est obligatoire pour les choux pommés présentés en emballage.

Les dispositions relatives au calibre ne s'appliquent pas aux produits miniatures¹.

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 choux pommés 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.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux pommés 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.

¹ Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par sélection et/ou par des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des légumes de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux pommés ne répondant pas aux exigences concernant le calibre est autorisée.

Toutefois, aucune pomme ne peut présenter un poids inférieur à 300 g pour les choux de primeur et à 400 g pour les autres choux pommés.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot, dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des choux pommés de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les choux pommés classés en catégorie I doivent être de forme et de coloration homogènes.

Cependant, un mélange de choux pommés dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un même 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.

Les choux pommés miniatures doivent être de taille raisonnablement homogène. Ils peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot, dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les choux pommés 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, notamment papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés 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 impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les emballages (ou lots, dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

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

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 nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Choux blancs », etc., si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de choux pommés », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de choux pommés de types commerciaux et/ou de colorations très 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 ;
- « Mini-choux pommés », « choux pommés nains » ou dénomination équivalente, le cas échéant.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴, 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 de choux pommés de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la coloration correspondants ;
- Dans le cas d'un mélange de produits miniatures d'espèces et d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Nombre d'unités (facultatif).

² 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.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'une identification symbolique est utilisée, la mention « emballleur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de cette identification, et celle-ci doit être précédée par le code ISO 3166 (alpha) du pays ou de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1964.

Dernière révision en 2020.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.
