

# **NORME CEE-ONU FFV-10**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **CAROTTES**

**ÉDITION 2017**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2017

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les carottes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/8, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Alignée avec la norme-cadre (2017).

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au :

Groupe des normes agricoles de la  
Division de la coopération économique et du commerce  
Commission Économique pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique : [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-10 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des carottes

## I. Définition du produit

La présente norme vise les carottes des variétés (cultivars) issues du *Daucus carota* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des carottes destinées à la transformation industrielle.

Les carottes peuvent être commercialisées avec ou sans feuilles.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les carottes après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants 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;
- 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 carottes doivent être :

- Entières;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, c'est-à-dire:
  - Pour les carottes lavées, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
  - Pour les autres carottes, pratiquement exemptes de toute impureté grossière;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
- Fermes;
- Non fourchues et dépourvues de racines secondaires;
- Non ligneuses;
- Non montées en graines;

- Exemptes d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment « ressuyées » après un lavage éventuel;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Dans le cas des carottes équeutées, les fanes doivent avoir été arasées ou coupées près du collet.

Le développement et l'état 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 carottes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

### **i) Catégorie « Extra »**

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et être obligatoirement lavées. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal.

Les racines doivent être :

- Lisses;
- D'aspect frais;
- De forme régulière;
- Non fendues;
- Exemptes de meurtrissures et crevasses;
- Exemptes de dommages dus au gel;
- Exemptes de coloration verte ou violacée/pourpre au collet.

Si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci doivent être d'aspect frais

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exclusion 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 et/ou sa présentation dans l'emballage.

### **ii) Catégorie I**

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal.

Les racines doivent être :

- d'aspect frais.

Si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci doivent être d'aspect frais

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;
- De légers défauts de coloration;

- De légères crevasses cicatrisées;
- De légères crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage;
- Une coloration verte ou violacée/pourpre au collet dans la limite de:
  - 1 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm;
  - 2 cm pour les autres racines.

### iii) **Catégorie II**

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

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

- De défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- Des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur;
- Des crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage;
- Une coloration verte ou violacée/pourpre au collet dans la limite de :
  - 2 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm;
  - 3 cm pour les autres racines.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal ou par le poids de la racine sans fane.

Le calibre minimum est fixé à :

- 10 mm en diamètre ou 8 g en poids pour les carottes de primeur<sup>1</sup> et variétés à petites racines;
- 20 mm en diamètre ou 50 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines.

Le calibre maximum est fixé à :

- 40 mm en diamètre ou 150 g en poids pour les carottes de primeur et variétés à petites racines;
- 45 mm en diamètre et 200 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines de la catégorie « Extra ».

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

- 20 mm ou 150 g pour la catégorie « Extra »;
- 30 mm ou 200 g pour la catégorie I.

---

<sup>1</sup> Racine n'ayant subi aucun arrêt de végétation.

## **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 »**

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

De plus, une tolérance de 5 % en poids de carottes ayant une légère trace de coloration verte ou violacée/pourpre au collet est admise.

#### **ii) Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de carottes 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 de 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. Sont toutefois exclues de cette tolérance les racines brisées et/ou dépourvues de leur pointe.

De plus, une tolérance de 10 % en poids de carottes brisées et/ou dépourvues de leur pointe est admise.

#### **iii) Catégorie II**

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

De plus, une tolérance de 25 % en poids de carottes brisées est admise.

### **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de carottes 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 carottes de même origine, variété ou type variétal, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange de carottes dont les types variétaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité, et pour chaque type variétal et/ou couleur

considérés, 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 doit être représentative de l'ensemble.

## **B. Conditionnement**

Les carottes doivent être conditionnées 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

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

Chaque emballage<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**

Emballeur 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/ONU.

### **B. Nature du produit**

Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur:

- « Carottes en bottes » ou « carottes »;
- « Carottes de primeur » ou « carottes de conservation ».

« Mélange de carottes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de carottes de types variétaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types variétaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

---

<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 « emballeur 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.

### **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 variétaux et/ou de couleurs nettement différents de carottes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type variétal et/ou de la couleur correspondante.

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres ou les poids minimal et maximal (facultatif);
- Nombre de bottes pour les carottes présentées en bottes.

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

Adoptée en 1962

Dernière révision en 2010

Alignée avec la norme-cadre 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](http://www.oecdbookshop.org).

---

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