

NORME CEE-ONU FFV-48

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHOUX BROCOLIS

ÉDITION 2019



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2019

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 Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (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 produits 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 des 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 choux brocolis a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2019/6, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-quinzième 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 des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique : agrstandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-48 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des choux brocolis

I. Définition du produit

La présente norme vise les choux brocolis des variétés (cultivars) issues du *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux brocolis destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux brocolis au stade du contrôle à l'exportation, 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 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 choux brocolis doivent être :

Entiers ; aux fins de présentation quelques pousses peuvent être enlevées ;

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 d'humidité extérieure anormale ; dans les cas où de la glace pilée est utilisée, les traces d'eau ne sont pas considérées comme une humidité anormale ;

Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

La coupe de l'axe floral doit être nette et aussi droite que possible.

Un axe floral creux n'est pas considéré comme un défaut à condition qu'il soit sain, frais et non décoloré.

Le développement et l'état des choux brocolis 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 brocolis font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.

i) Catégorie I

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

Les choux brocolis doivent être :

Fermes et compacts ;

De grain bien serré ;

Exempts de défauts tels que tâches ou dommages dus au gel.

Les boutons floraux doivent être complètement fermés.

L'axe floral doit être suffisamment tendre et exempt de lignification.

Les choux brocolis 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 ;

Un léger défaut de coloration.

La présence de feuilles dépassant le sommet de la tête est admise à condition qu'elles soient vertes, saines, fraîches et tendres.

ii) Catégorie II

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

Les choux brocolis peuvent être :

Légèrement moins fermes et moins compacts ;

De grain légèrement desserré.

Les boutons floraux doivent être pratiquement fermés.

L'axe floral doit être raisonnablement tendre et peut présenter une trace de lignification.

Les choux brocolis peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage :

Défauts de forme ;

Défauts de coloration ;

De légères meurtrissures et blessures.

La présence de feuilles dépassant le sommet de la tête est admise à condition qu'elles soient vertes, saines, fraîches et tendres.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé soit par le diamètre de l'axe floral mesuré à l'extrémité coupée, soit par le diamètre maximal de la tête.

Le diamètre minimal doit être :

De 8 mm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de l'axe floral ;

De 2 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête et préemballés ou présentés en bottes ;

De 6 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête.

En tout état de cause, dans un même emballage le rapport entre le diamètre de la tête et celui de l'axe floral ne doit pas être inférieur à 2:1.

Le calibre maximal est de 20 cm de hauteur, excepté pour les choux brocolis à longue tige.

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

20 mm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de l'axe floral ;

4 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête, si le diamètre de la plus petite tête est inférieur à 10 cm ;

8 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête, si le diamètre de la plus petite tête est égal ou supérieur à 10 cm.

Pour tous les produits préemballés ou en bottes, l'homogénéité de calibre n'est pas requise.

Les dispositions concernant le 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.

¹ Les choux brocolis miniatures sont des choux brocolis qui ont été cultivés dans le but précis d'obtenir des choux brocolis de petite taille. Les choux brocolis qui n'ont pas achevé leur développement sont exclus. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être respectées.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

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

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 brocolis 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 brocolis de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les choux brocolis classés dans la catégorie I doivent présenter une coloration uniforme.

Cependant, un mélange de choux brocolis dont les couleurs sont nettement différentes peuvent être emballés ensemble dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur considérée, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

Les choux brocolis 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 doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

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

Si de la glace pilée est utilisée, il convient de veiller à ce que les têtes ne reposent pas dans de la glace fondue.

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 doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après².

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.

B. Nature du produit

- « Choux brocolis » ou « brocolis » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Choux brocolis à longue tige », ou dénomination équivalente, le cas échéant ;
- « Mélange de choux brocolis », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de choux brocolis de colorations nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les colorations et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiquées ;

Choux brocolis miniatures ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives.

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'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.

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 colorations nettement différentes de choux brocolis de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la coloration concernée.

D. Caractéristiques commerciales

Catégorie ;

Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal (de l'axe floral en mm ou de la tête en cm), facultatif ;

« Emballés avec de la glace pilée », le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1994.

Dernière révision 2019.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

Le Régime de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative 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.

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