

NORME CEE-ONU FFV-22

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

LAITUES, CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLES

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 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 laitues, chicorées frisées et scaroles a été établie à partir des documents ECE/TRADE/C/WP.7/2008/7 et ECE/TRADE/C/WP.7/2012/8, révisés et adoptés par le Groupe de travail à sa soixante-sixième et sa soixante-huitième 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

Norme CEE-ONU FFV-22 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des laitues, chicorées frisées et scaroles

I. Définition du produit

La présente norme vise:

- Les laitues des variétés (cultivars) issues de:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (laitues pommées y compris celles du type «Iceberg»);
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (laitues romaines);
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (laitues à couper);
 - Croisements de ces variétés;
- Les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam.;
- Les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

La présente norme ne s'applique pas aux produits destinés à la transformation industrielle, aux produits présentés sous forme de feuilles individuelles, aux laitues en motte ni aux laitues en pots.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les produits 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;
- 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 produits doivent être:

- Entiers;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

- Propres et parés, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Turgescents;
- Non montés en graines;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation est permis, à moins qu'il n'en modifie pas sérieusement l'apparence.

Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.

Les produits doivent présenter un développement normal. Le développement et l'état des produits 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 produits font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

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

Les produits doivent être:

- Bien formés;
- Fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit;
- Exempts de dommages et d'altérations nuisant à leur comestibilité;
- Exempts de dommages dus au gel.

Les laitues pommées doivent présenter une seule pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, il est admis que la pomme soit réduite.

Les laitues romaines doivent présenter un cœur, qui peut être réduit.

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune.

ii) Catégorie II

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

Les produits doivent être:

- Assez bien formés;
- Exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.

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

- De légers défauts de coloration;
- De légères attaques de parasites.

Les laitues pommées doivent présenter une pomme qui peut être réduite. Toutefois, pour les laitues pommées cultivées sous abri, l'absence de pomme est admise.

Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de cœur.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

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

a) Laitues

- 40 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids inférieur à 150 g par pied;
- 100 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 150 g et 300 g par pied;
- 150 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 300 g et 450 g par pied;
- 300 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids supérieur à 450 g par pied.

b) Chicorées frisées et scaroles

- 300 g.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A 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, de produits 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 atteints de dégradation.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre, de produits 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.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre, de produits 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 produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange de laitues, chicorées frisées et/ou scaroles dont les variétés, les types commerciaux 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 variété, 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 doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les produits doivent être conditionnés de façon à en assurer une protection convenable. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression.

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 emballage¹ 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 nationale² si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

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 «emballeur et/ou

B. Nature du produit

- «Laitues», «laitues beurre», «batavia», «laitues Iceberg», «laitues romaines», «laitues à couper» (ou par exemple, le cas échéant, «feuilles de chêne», «lollo bionda», «lollo rossa»), «chicorées frisées», «scaroles» ou dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- «Sous abri» ou dénomination équivalente, le cas échéant;
- Nom de la variété (facultatif);
- «Mélange de laitues/chicorées frisée/scaroles», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de laitues, chicorées frisée et/ou scaroles de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les variétés, types commerciaux et/ou couleurs 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 variétés, de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents de laitues, chicorées frisée et/ou scaroles de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété, du type commercial et/ou de la couleur correspondant.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre, exprimé par le poids minimal par pied, ou par le nombre de pieds.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961

Dernière révision en 2012

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 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.

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.