
NORME CEE-ONU FFV-15

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CONCOMBRES

ÉDITION 2021



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2021

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/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les concombres a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2021/17, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-seizième session (suivant la procédure tacite de la CEE conforme aux procédures spéciales pendant la période COVID-19).

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

Norme CEE-ONU FFV-15 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des concombres

I. Définition du produit

La présente norme vise les concombres des variétés (cultivars) issues de *Cucumis sativus L.* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des concombres destinés à la transformation industrielle et des cornichons.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation/l'expédition, 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 concombres doivent être :

- Intacts ;
- 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 ;
- D'aspect frais et ferme ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Sans goût amer (sous réserve de la disposition particulière admise pour la catégorie II à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ») ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les concombres doivent être suffisamment développés et leurs graines doivent être tendres.

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

i) Catégorie « Extra »

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

Ils doivent être :

- Bien développés ;
- Bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur : 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre).

Ils ne doivent pas présenter de défauts, y compris toutes déformations et, en particulier, celles dues au développement des graines, à l'exception 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 à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

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

Ils doivent être :

- Suffisamment développés ;
- Assez bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur : 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre).

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, sauf s'il est dû au développement des graines ;
- De légers défauts de coloration, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la croissance n'est pas considérée comme un défaut ;
- De légers défauts de l'épiderme.

iii) Catégorie II

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

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

- Des défauts de forme, autres que ceux dus à un développement avancé des graines ; sont admis les concombres légèrement recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur maximale de 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre ;
- Des défauts de coloration touchant jusqu'à un tiers de la surface, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la croissance n'est pas considérée comme un défaut ;
- Des défauts de l'épiderme.

Les concombres recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur supérieure à 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre sont admis à condition qu'ils ne présentent que de légers défauts de coloration, à l'exclusion de tout autre défaut et de toute déformation autre que la courbure, et qu'ils soient conditionnés à part.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids ou par l'association du diamètre et de la longueur.

L'homogénéité de calibre est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.

Afin de garantir un calibre homogène des légumes d'un même emballage, l'une des deux dispositions suivantes doit être appliquée :

a) Calibrage en fonction du poids

L'écart de poids ne doit pas excéder :

- 150 g lorsque le plus petit concombre pèse au moins 400 g ;
- 100 g lorsque le poids du plus petit concombre est supérieur ou égal à 180 g et inférieur à 400 g ;
- Les concombres pesant moins de 180 g doivent être d'un calibre raisonnablement homogène.

b) Calibrage en fonction du diamètre et de la longueur

L'écart de longueur ne doit pas excéder 5 cm, et les concombres doivent avoir un diamètre raisonnablement homogène.

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 indiquée¹.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de concombres 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 correspondre aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

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

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de concombres 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 ou présenter des extrémités dont le goût est amer.

¹ Un contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés au hasard est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles de procédure applicables au contrôle de conformité, élaborées par l'OCDE, est recommandée aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de concombres 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 concombres de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les concombres 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 impressions effectuées au laser sur des légumes présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les emballages 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 :

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 nationale³ si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis qui portent ces indications. 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 « Emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

B. Nature du produit

- « Concombres » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Concombres recourbés », le cas échéant.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou nom de lieu national, régional ou local.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé en :
 - Poids minimal et maximal ou longueur minimale et maximale ;
- Nombre de concombres, dans les cas où les concombres pèsent moins de 180 g ;
- Nombre d'unités (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1964.

Dernière révision en 2021.

Alignée sur la norme-cadre de 2021.

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : <http://www.oecdbookshop.org>.

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