



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

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

Soixante-dix-neuvième session

Genève, 11-13 (matin) novembre 2024

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Norme révisée pour les courgettes

Document soumis par le secrétariat

Résumé

Le présent document est soumis au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles pour adoption en tant que norme FFV-41 révisée de la Commission économique pour l'Europe (CEE) concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des courgettes.

Il a été établi à partir du document informel ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.43 adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session, en 2010. Il intègre les révisions des dispositions concernant le calibrage que la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) a examinées à sa soixante-douzième session, qui s'est tenue du 6 au 8 mai 2024, et qui ont été entérinées dans le cadre d'une procédure d'approbation intersessions.



Norme CEE FFV-41 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des courgettes

I. Définition du produit

La présente norme vise les courgettes, récoltées jeunes et tendres, avant que leurs graines soient devenues fermes, des variétés (cultivars) issues de *Cucurbita pepo* L. groupe de Zucchini, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des courgettes destinées à la transformation industrielle.

La présente norme couvre également les courgettes présentées avec la fleur.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de 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 les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme. Il 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 courgettes et les courgettes présentées avec la fleur doivent être :

- intactes et pourvues d'un pédoncule pouvant être légèrement endommagé ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
- d'aspect frais ;
- presque exemptes de parasites ;
- exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, les courgettes doivent être :

- fermes ;
- exemptes de cavités ;
- exemptes de crevasses ;
- parvenues à un stade de développement suffisant, avant que les graines soient devenues fermes.

Le développement et l'état des courgettes doivent être de nature à leur permettre :

- de supporter le transport et la manutention ; et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

Les courgettes font l'objet d'une classification en trois catégories telles que définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

Les courgettes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être :

- bien développées ;
- bien formées ;
- pourvues d'un pédoncule coupé nettement et d'une longueur maximale de 3 cm.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, 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 courgettes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les courgettes doivent être pourvues d'un pédoncule d'une longueur maximale de 3 cm.

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 légers défauts de l'épiderme ;
- de très légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

iii) Catégorie II

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

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

- des défauts de forme ;
- des défauts de coloration ;
- de légères brûlures de soleil ;
- des défauts de l'épiderme ;
- de légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé soit par la longueur mesurée entre le point de jonction avec le pédoncule et l'extrémité corollaire du fruit, soit par le poids de l'unité.

a) Calibrage selon la longueur :

La longueur minimale est de 7 cm.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les courgettes d'un emballage ne doit pas dépasser 7 cm lorsque la longueur de la plus petite courgette est inférieure ou égale à 21 cm, et 14 cm si la longueur de la plus petite courgette est supérieure à 21 cm. L'homogénéité n'est pas requise lorsque la longueur de la plus petite courgette est égale ou supérieure à 35 cm.

b) Calibrage selon le poids :

Le poids minimal est de 50 g.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les courgettes d'un emballage ne doit pas dépasser 50 g lorsque le poids de la courgette la plus légère est inférieur ou égal à 225 g, et 100 g si le poids de la courgette la plus légère est supérieur à 225 g. L'homogénéité n'est pas requise lorsque le poids de la courgette la plus légère est égal ou supérieur à 450 g.

Un calibre homogène est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.

Les dispositions concernant le calibre ne s'appliquent ni aux produits miniatures¹, ni aux courgettes présentées avec la fleur.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée².

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de courgettes 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 qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

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

¹ Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par sélection et/ou des techniques culturales spéciales. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.

² Le contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés aléatoirement 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.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de courgettes 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 courgettes 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 courgettes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même état de développement et coloration.

Cependant, un mélange de courgettes dont 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 type commercial et/ou couleur concerné(e), quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

Les courgettes miniatures et les courgettes présentées avec la fleur doivent être de calibre raisonnablement homogène. Les courgettes miniatures peuvent être mélangées 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 courgettes doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

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, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide 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 doivent être exempts de toute matière étrangère.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ 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, s'il est différent du pays d'origine, pays), ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁴ si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE⁵. En l'absence de nom de rue, l'adresse peut être composée du nom de l'exploitation ou de l'installation, du nom de l'agglomération la plus proche, du nom de la région et du code postal ; l'indication des coordonnées GPS et d'une adresse de boîte postale, avec le nom de la ville la plus proche, de la région et du pays est également acceptée comme adresse valable⁶.

B. Nature du produit

- « Courgettes », « Courgettes présentées avec la fleur » ou dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de courgettes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de courgettes de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différent(e)s. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁷ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différent(e)s de courgettes de différentes origines, chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur concerné(e).
- Dans le cas d'un mélange de produits miniatures d'espèces et d'origines différentes, chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom de l'espèce concernée.

³ 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.

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code d'identification 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 (alpha2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Voir <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>.

⁶ Les États-Unis d'Amérique ont formulé une réserve quant à l'utilisation d'une adresse de boîte postale, car elle risque d'empêcher l'inspection des établissements ou l'intervention rapide en cas de rappel des produits, et ne fait pas partie de leurs exigences nationales en matière d'étiquetage relatives à l'emballage et/ou à l'expéditeur/exportateur.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par :
 - Les longueurs minimale et maximale ; ou
 - Les poids minimal et maximal ;
- Minicourgettes, baby courgettes ou dénomination équivalente pour un produit miniature.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 1988.

Dernière révision en 2024.

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.
