



---

**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 choux pommés****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-09 révisée de la Commission économique pour l'Europe (CEE) concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des choux pommés.

Il a été établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2020/4 adopté en 2020 par le Groupe de travail à sa soixante-seizième session et dans le cadre d'une procédure d'approbation intersessions. Il intègre les modifications apportées en 2024 par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) à sa soixante-douzième session, lesquelles figurent dans les documents ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2024/7 et ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2024/2.



# Norme CEE FFV-09 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des choux pommés

## I. Définition du produit

La présente norme vise les choux pommés des variétés (cultivars) issues de *Brassica oleracea* var. *capitata* L. (y compris les choux rouges et choux pointus) et de *Brassica oleracea* var. *sabauda* L. (choux de Milan à feuilles frisées) destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux pommés destinés à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

Cette norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux pommés 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 ;
- 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 choux pommés doivent être :

- Intacts ; il est toutefois possible d'éliminer certaines des feuilles extérieures ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, presque exempts de toute matière étrangère visible ;
- D'aspect frais ;
- Presque exempts de parasites ;
- Presque exempts d'attaques de parasites ;
- Exempts de lésions dues au gel ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le pédoncule doit être coupé légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, celles-ci restant bien attachées ; la coupe doit être franche.

Le développement et l'état des choux pommés 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 choux pommés font l'objet d'une classification en deux catégories telles que définies ci-après :

### i) Catégorie I

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

En fonction de la variété et/ou du type commercial, ils doivent être fermes, présenter des feuilles bien attachées et être dépourvus de hampe florale.

Les choux de Milan verts et les choux de primeur doivent être convenablement effeuillés, mais quelques feuilles extérieures peuvent être conservées pour les protéger.

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 :

- Petites craquelures aux feuilles extérieures ;
- Petites meurtrissures ;
- Léger écrêtage des feuilles extérieures.

### ii) Catégorie II

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

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

- Craquelures aux feuilles extérieures ;
- Meurtrissures ;
- Écrêtage des feuilles extérieures ;
- Moindre compacité ;
- Décoloration causée par le gel, pour les choux blancs et les choux de Milan.

La longueur totale du pédoncule et de la hampe florale ne doit pas dépasser les deux tiers de la hauteur de la pomme.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids de l'unité.

Afin de garantir un calibre homogène des produits d'un même emballage, le poids de la pomme la plus lourde ne doit pas être supérieur au double de celui de la pomme la plus légère. Lorsque le poids de la pomme la plus lourde est égal ou inférieur à 2 kg, la différence entre la pomme la plus lourde et la pomme la plus légère peut atteindre 1 kg.

Un calibre homogène est obligatoire pour les choux pommés présentés en emballage.

Les dispositions concernant le calibre ne s'appliquent pas aux produits miniatures<sup>1</sup>.

- 38 mm en cas de calibrage selon le diamètre ;
- 50 mm en cas de calibrage selon la longueur ;
- 70 g en cas de calibrage selon le poids.

<sup>1</sup> Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par sélection et/ou par des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des légumes de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.

## **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 indiquée<sup>2</sup>.

### **A. Tolérances de qualité**

#### **i) Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux pommés 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 pommés 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 pommés ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

Toutefois, aucune pomme ne peut présenter un poids inférieur à 300 g pour les choux de primeur et à 400 g pour les autres choux pommés.

## **V. Dispositions concernant la présentation**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des choux pommés de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les choux pommés classés en catégorie I doivent être de forme et de coloration homogènes.

Cependant, un mélange de choux pommés 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 choux pommés miniatures doivent être de calibre raisonnablement homogène. Ils peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

---

<sup>2</sup> 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.

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

## B. Conditionnement

Les choux pommés doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

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 (ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doivent être exempts de toute matière étrangère.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage<sup>3</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Pour les choux pommés transportés en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

### 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 nationale<sup>4</sup> si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE<sup>5</sup>. 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 valable<sup>6</sup>.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

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

<sup>6</sup> 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.

## **B. Nature du produit**

- « Choux blancs », etc., si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de choux pommés », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de choux pommés 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 ;
- « Mini-choux pommés », « choux pommés nains » ou dénomination équivalente, le cas échéant.

## **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>7</sup>, 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 choux pommés 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.

## **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Nombre d'unités (facultatif).

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

Adoptée en 1964.

Dernière révision en 2024.

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.

---

---

<sup>7</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.