



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 légumes-feuilles****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 révisée FFV-58 de la Commission économique pour l'Europe (CEE) concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des légumes-feuilles.

Il a été établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2022/5 adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-septième session, en 2022. Il intègre les révisions apportées par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) à sa soixante-douzième session, tenue en 2024, telles qu'elles figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2024/10.



Norme CEE FFV-58 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des légumes-feuilles

I. Définition du produit

La présente norme vise les légumes-feuilles des variétés (cultivars) issues des espèces suivantes destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des légumes à feuilles destinés à la transformation industrielle :

- cresson de fontaine (*Nasturtium officinale* R. Br.) ;
- roquette (*Eruca sativa* Mill., *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. et *Diplotaxis muralis* (L.) DC.) ;
- épinard (*Spinacia oleracea* L.) ;
- brocoli des raves (*Brassica rapa* L. Groupe de Rapa) ;
- cima di rapa (*Brassica rapa* L. Groupe de Broccoletto) ;
- bette (*Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W.D.J. Koch Groupe de Flavescens) ;
- chou chinois (*Brassica rapa* L. subsp. *chinensis* (L.) Hanelt.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les légumes-feuilles, 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 légumes-feuilles doivent être :

- intacts ; ils peuvent être présentés sous forme de feuilles simples ou en rosettes ; en cas de présentation en rosettes, les feuilles extérieures et les racines peuvent être éliminées ;
- 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 ; toutefois, les légumes-feuilles non lavés (en cas d'indication) peuvent avoir des traces de terre ou de tout autre substrat de culture ;
- presque exempts de parasites ;
- presque exempts d'attaques de parasites ;
- d'aspect frais et turgescents ;
- non montés en graines, à l'exception de la cima di rapa ;
- exempts d'humidité extérieure anormale ;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des légumes-feuilles doivent être de nature à leur permettre :

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

B. Classification

Les légumes-feuilles font l'objet d'une classification en deux catégories telles que définies ci-après.

i) Catégorie I

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

En cas de présentation en rosettes, les légumes à feuilles doivent être exempts de chevelu racinaire.

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 :

- des feuilles légèrement endommagées comportant par exemple des craquelures, des trous ou des déchirures ;
- de légers défauts de coloration.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les légumes-feuilles qui ne peuvent pas être classés dans la catégorie supérieure, 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 :

- des feuilles endommagées comportant par exemple des craquelures, des trous ou des déchirures ;
- des défauts de coloration ;
- une légère diminution de l'état de fraîcheur ;
- une légère présence de chevelu racinaire ;
- un léger durcissement des nervures.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les légumes-feuilles.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée¹.

¹ 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.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de légumes-feuilles 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. En outre, une tolérance de 10 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de légumes-feuilles 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. En outre, une tolérance de 20 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des légumes à feuilles de même origine, variété ou type commercial et qualité.

Les légumes-feuilles de la catégorie I doivent être de forme et de couleur uniformes.

Cependant, un mélange de légumes à feuilles d'espèces nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce concernée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les légumes-feuilles 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 emballages doivent être exempts de toute matière étrangère.

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 :

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.

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 nationale³, si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE⁴. 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 valable⁵.

B. Nature du produit

- « Cressons de fontaine », « Roquettes », « Épinards », « Brocoli des raves », « Cima di rapa », « Bettes », « Choux chinois », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de légumes-feuilles » ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de légumes-feuilles d'espèces nettement différentes.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de légumes-feuilles de différentes origines, chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom de l'espèce concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- « Non lavés », le cas échéant ;
- « Laver avant emploi » (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 2010.

Dernière révision : 2024.

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.

³ 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 « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code ISO 3166 (alpha2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Voir <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>.

⁵ 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'emballer et/ou à l'expéditeur/exportateur.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.