



Conseil économique et social

Distr. générale
8 juillet 2010
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Cinquante-huitième session

Genève, 1^{er}-3 novembre 2010

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Nouvelles normes

Norme CEE-ONU FFV-56 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des échalotes

Note du secrétariat

I. Définition du produit

1. La présente norme vise les échalotes des variétés (cultivars) issues de *Allium cepa* L., groupe *aggregatum* (ou *Allium ascalonicum*) et de *Allium oschaninii*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des échalotes vertes à feuilles entières et des échalotes destinées à la transformation industrielle.
2. La norme s'applique aux types commerciaux suivants:
 - a) Rondes;
 - b) Semi-longues;
 - c) Longues;
 - d) Grises.

II. Dispositions concernant la qualité

3. La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les échalotes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.
4. Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- a) Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- b) De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

5. 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. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

6. Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les échalotes doivent être:

- a) Entières;
- b) Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- c) Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- d) Pratiquement exemptes de parasites;
- e) Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- f) Exemptes de dommages causés par le gel ou le soleil;
- g) Exemptes de traces de moisissure;
- h) Exemptes de germes extérieurement visibles;
- i) Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- j) Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

7. Les racines doivent être soigneusement taillées. Les tiges doivent être soigneusement taillées, sauf dans le cas des échalotes présentées en nattes qui doivent être tressées avec leur propre tige et liées avec de la ficelle, du raphia ou tout autre matériau approprié.

8. Le développement et l'état des échalotes doivent être tels qu'ils leur permettent:

- a) De supporter un transport et une manutention; et
- b) D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

9. Les échalotes font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

1. Catégorie I

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

11. Les bulbes doivent être:

- a) Fermes et consistants;
- b) Dépourvus de tige creuse ou dure;
- c) Pratiquement dépourvus de touffe radiculaire, sauf pour les échalotes rondes et les échalotes grises.

12. 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:

- a) Un léger défaut de forme;
- b) De petites fissures sur la pellicule extérieure du bulbe, à condition que la chair soit protégée.

2. Catégorie II

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

14. Les échalotes peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- a) Des défauts de forme;
- b) Des défauts de coloration;
- c) Des lésions d'origine mécanique cicatrisées;
- d) De légères meurtrissures;
- e) De légères marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies;
- f) De petites fissures sur la pellicule extérieure du bulbe et une absence partielle de pellicule sur plus d'un tiers de la surface totale, à condition que la chair soit protégée;
- g) Des touffes radiculaires.

III. Dispositions concernant le calibrage

15. Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

16. Le diamètre minimal est fixé à:

- a) 10 mm pour les échalotes grises; et
- b) 15 mm pour les autres types.

17. Le diamètre maximal est fixé à 55 mm pour tous les types d'échalotes.

18. Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre le plus petit et le plus gros bulbe dans un même colis ne doit pas dépasser:

- a) 10 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm et moins de 15 mm;
- b) 15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 15 mm et moins de 20 mm;
- c) 20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 20 mm.

IV. Dispositions concernant les tolérances

19. 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 indiquée.

A. Tolérances de qualité

1. Catégorie I

20. Tolérance de 10 % au total, en poids, d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, 1 % au plus de produit peut ne pas correspondre aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peut être avarié.

21. En outre, 4 %, en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.

2. Catégorie II

22. Tolérance de 10 % au total, en poids, d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, 2 % au plus de produit peuvent être avariés.

23. En outre, 10 %, en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.

B. Tolérances de calibre

24. Pour toutes les catégories, tolérance de 10 % au total, en poids, d'échalotes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

25. Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas d'échalotes présentées en vrac) doit être homogène et ne comporter que des échalotes de même origine, type commercial, qualité et calibre.

26. La partie apparente du contenu du colis (ou lot dans le cas d'échalotes présentées en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

27. Les échalotes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

28. Les bulbes présentés en nattes peuvent être expédiés en chargement direct dans un véhicule ou compartiment de véhicule de transport.

29. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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.

30. Les colis (ou lots dans le cas d'échalotes présentées en vrac) doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

31. Chaque colis¹ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

32. Emballeur et/ou expéditeur: 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.

B. Nature du produit

- a) «Échalotes», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- b) Type commercial: «longues», «semi-longues», «rondes» ou «grises»;
- c) Méthode de production (par exemple «Issues de semis», pour les échalotes issues de semis ou «Traditionnelles», pour les échalotes issues de multiplication végétative) facultative.

33. Dans le cas des échalotes transportées en vrac (chargées directement dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises et fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

C. Origine du produit

34. Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- a) Catégorie;
- b) Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2010.

¹ Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.».

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 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.