



# 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<sup>er</sup>-3 novembre 2010

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Révision des textes des normes alignées sur  
la norme-cadre de 2009

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

Note du secrétariat

### I. Définition du produit

1. 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

2. La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les concombres au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

3. 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) Dans le cas des 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.

4. 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**

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

- a) Entiers;
- b) Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- c) Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- d) D'aspect frais, et fermes;
- e) Pratiquement exempts de parasites;
- f) Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- g) Sans goût amer (sous réserve de la disposition particulière admise pour la catégorie II au chapitre «IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES»);
- h) Exempts d'humidité extérieure anormale;
- i) Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

6. Les concombres doivent être suffisamment développés tout en ayant des graines tendres.

7. Le développement et l'état des concombres 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**

8. Les concombres font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

### **1. Catégorie «Extra»**

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

10. Ils doivent être:

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

11. 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.

## 2. Catégorie I

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

13. Ils doivent être:

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

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

## 3. Catégorie II

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

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

- a) 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;
- b) Des défauts de coloration couvrant jusqu'au tiers de la surface, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut;
- c) Des défauts de l'épiderme.

17. 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

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

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

20. Afin de garantir un calibre homogène, l'une des deux options suivantes doit être appliquée:

#### **A. Concombres dont le calibre est déterminé par le poids**

21. L'écart de poids entre les concombres d'un même colis ne doit pas dépasser:
- a) 150 g lorsque la plus petite pièce pèse au moins 400 g;
  - b) 100 g lorsque la plus petite pièce pèse entre 180 et 400 g;
  - c) Les concombres pesant moins de 180 g doivent être d'un calibre raisonnablement homogène.

#### **B. Concombres dont le calibre est déterminé par la longueur et le diamètre**

22. L'écart de longueur entre les concombres d'un même colis ne doit pas dépasser 5 cm, entre le concombre le plus long et le concombre le plus court dans un même colis, et les concombres doivent avoir un diamètre raisonnablement homogène.

### **IV. Dispositions concernant les tolérances**

23. 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 «Extra»**

24. 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. Dans le cadre de cette tolérance, 0,5 % au plus de produit peut correspondre aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

##### **2. Catégorie I**

25. 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. 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.

##### **3. Catégorie II**

26. Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de concombres 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.

#### **B. Tolérances de calibre**

27. Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de concombres ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage. Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur un produit dont le calibre et le poids s'écartent de 10 % au maximum des limites fixées.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

28. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des concombres de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).
29. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### B. Conditionnement

30. Les concombres doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.
31. 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.
32. 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.
33. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. Dispositions concernant le marquage

34. Chaque colis<sup>1</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### A. Identification

35. 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 nationale<sup>2</sup>.

### B. Nature du produit

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

<sup>1</sup> 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.».

<sup>2</sup> 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.

### **C. Origine du produit**

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

### **D. Caractéristiques commerciales**

- a) Catégorie;
- b) Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les poids minimal et maximal;
- c) Nombre de pièces (facultatif).

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

Adoption en 1964

Dernière révision en 2010

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

---