



Conseil économique et social

Distr. générale
12 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 5 de l'ordre du jour provisoire

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

Norme CEE-ONU FFV-25 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des oignons

Présenté par le secrétariat

I. Définition du produit

La présente norme vise les oignons des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa* L. destinés à être livrés à l'état naturel au consommateur, à l'exclusion des oignons verts à feuilles entières ainsi que des oignons destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, 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 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

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

- Entiers;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- Exempts de dommages dus au gel;
- Suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées);
- Dépourvus de tige creuse et résistante;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 6 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en tresses).

Le développement et l'état des oignons doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

B. Classification

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

i) Catégorie I

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

Les bulbes doivent être:

- Fermes et consistants;
- Non germés (exempts de germes visibles extérieurement);
- Exempts de renflements provoqués par un développement végétatif anormal;
- Pratiquement dépourvus de touffe radiculaire. Toutefois, pour les oignons récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est admise.

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:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De légères taches n'affectant en aucune manière la dernière pellicule parcheminée protégeant la chair à condition qu'elles n'excèdent pas un cinquième de la surface du bulbe;
- Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de celles-ci à condition que la chair soit protégée.

ii) Catégorie II

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

Les bulbes doivent être suffisamment fermes.

Ils 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;
- Des traces dues au frottement;
- Des marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies;
- De petites crevasses cicatrisées;
- De légères meurtrissures cicatrisées;
- Une touffe radicaire;
- Des taches n'affectant en aucune manière la dernière pellicule parcheminée protégeant la chair, à condition qu'elles n'excèdent pas la moitié de la surface du bulbe;
- Des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de celles-ci sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le diamètre minimal est fixé à 10 mm.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette du calibre pour les produits d'un même colis ne dépasse pas:

- 5 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm inclus et 20 mm exclu. Toutefois, pour les oignons d'un diamètre compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu, la différence peut être de 10 mm;
- 15 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 20 mm inclus et 40 mm exclu;

- 20 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 40 mm inclus et 70 mm exclu;
- 30 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 70 mm.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

i) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. 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 atteints de dégradation.

ii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons présentant un début de germination visible extérieurement.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons ne répondant pas au calibre identifié, mais d'un diamètre inférieur ou supérieur de 20 % au maximum à celui-ci.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot en cas de présentation en vrac [dans un engin de transport]) doit être homogène et ne comporter que des oignons de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange d'oignons dont les couleurs et/ou les types commerciaux sont nettement différents peuvent être emballés ensemble dans une unité de vente¹, pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial considéré, quant à leur origine.

¹ L'unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l'acheteur.

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot en cas de présentation en vrac [dans un engin de transport]) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les oignons doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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 colis (ou lots dans le cas de présentation en vrac [dans un engin de transport]) doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

Pour les oignons expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin.

A. Identification

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 nationale³.

B. Nature du produit

- «Oignons» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- «Mélange d'oignons», ou dénomination équivalente, dans le cas d'unités de vente contenant un mélange d'oignons de couleurs et/ou de types commerciaux nettement

² 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.».

³ 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.

différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs, ou les types commerciaux doivent être indiqués.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale;
- Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de couleurs et/ou de types commerciaux nettement différents d'oignons de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur et/ou du type commercial correspondant.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal;
- Poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961.

Dernière révision en 2010.
