



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

Soixante-seizième session

Genève, 15-17 novembre 2021

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

**Choux chinois\*****Document soumis par le secrétariat**

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme de la Commission économique pour l'Europe (CEE) pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des choux chinois.

Il est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/75/6 (Sect. 20) et au complément d'information.

**I. Définition du produit**

La présente norme vise les choux chinois des variétés (cultivars) issues du *Brassica rapa* subsp. *pekinensis* (Lour.) Hanelt destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux chinois destinés à la transformation industrielle.

**II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux chinois après préparation et conditionnement.

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 ;
- Une légère altération due 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. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

---

\* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus en raison de problèmes de ressources.



## A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers ; toutefois quelques feuilles extérieures peuvent être éliminées et les feuilles peuvent être coupées ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, c'est-à-dire pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- Non montés ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le collet doit être coupé légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, mais celles-ci doivent rester bien attachées. La coupe doit être franche.

Une légère coloration, due au stockage, des faisceaux vasculaires sur la surface de la coupe est admise.

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

### i) Catégorie I

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

Ils doivent être :

- Compacts et fermés.

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 petites crevasses sur les feuilles extérieures.

### ii) Catégorie II

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

Ils doivent posséder une tête assez compacte, les feuilles pouvant être toutefois moins étroitement imbriquées.

La longueur totale de la hampe florale ne doit pas être supérieure au tiers de la longueur de la tête.

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, y compris de légère décoloration due au refroidissement ;
- De légères meurtrissures sur les feuilles extérieures ;
- Des crevasses sur les feuilles extérieures ;
- De légère nécrose sur le bord des feuilles.

### **III. Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le poids de la tête.

Afin que le calibre soit homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- La tête la plus lourde ne doit pas avoir un poids supérieur de plus de 1,5 fois à celui de la plus légère pour la catégorie I ;
- La tête la plus lourde ne doit pas avoir un poids supérieur de plus de deux fois à celui de la plus légère pour la catégorie II.

### **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<sup>1</sup>.

#### **A. Tolérances de qualité**

##### **i) Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux chinois 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 atteints de dégradation.

##### **ii) Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux chinois 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 atteints de dégradation.

<sup>1</sup> Un contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons globaux ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés au hasard est représentative de la qualité du lot. L'application des Règles opérationnelles de l'OCDE pour les contrôles de conformité est recommandée – également par les opérateurs – 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. Voir l'adresse <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

## **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux chinois ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

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

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des choux chinois de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Les choux chinois classés en catégorie I doivent être sensiblement de même couleur et de la même longueur.

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

### **B. Conditionnement**

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

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, 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.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque emballage<sup>2</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### **A. Identification**

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

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>3</sup> si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE.

### **B. Nature du produit**

- « Choux chinois » si le produit n'est pas visible de l'extérieur.

---

<sup>2</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>3</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, et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>4</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Nombre de têtes (facultatif).

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

Adoptée en 1991 ;

Dernière révision en 2021 ;

Alignée sur la norme-cadre de 2021.

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative 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).

---

---

<sup>4</sup> Le nom entier, ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.