



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-huitième session**

Genève, 13-15 novembre 2023

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation**des fruits et légumes frais****Norme révisée pour les choux brocolis****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que Norme révisée FFV-48 de la Commission économique pour l'Europe (CEE-ONU) pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des choux brocolis (brocolis).

Il est établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2019/6, adopté par le Groupe de travail à sa soixante-quinzième session en 2019. Il tient compte des révisions approuvées par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) telles qu'elles figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/8. Il tient également compte de la proposition de modification à la Norme-cadre pour les normes de la Commission économique pour l'Europe (CEE-ONU) relatives aux fruits et légumes frais, approuvée par la Section spécialisée à sa session de 2023 et figurant dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2.



I. Définition du produit

La présente norme vise les choux brocolis des variétés (cultivars) issues de *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux brocolis destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que les choux brocolis doivent présenter, 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, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les choux brocolis doivent être :

- Intacts ; aux fins de présentation, quelques pousses peuvent être enlevées ;
- 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 ;
- D'aspect frais ;
- Presque exempts de ravageurs ;
- Presque exempts d'attaques de ravageurs ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ; dans les cas où de la glace pilée est utilisée, les traces d'eau ne sont pas considérées comme une humidité anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

La section de l'axe floral doit être nette et aussi droite que possible.

Un axe floral creux n'est pas considéré comme un défaut à condition qu'il soit sain, frais et non décoloré.

Les choux brocolis doivent être à un stade de développement et dans un état tels qu'ils leur permettent :

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

B. Classification

Les choux brocolis font l'objet d'une classification en deux catégories, telles que définies ci-après.

i) Catégorie I

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

Les choux brocolis doivent être :

- Fermes et compacts ;
- De grain bien serré ;
- Exempts de défauts tels que taches ou dommages dus au gel.

Les boutons floraux doivent être complètement fermés.

L'axe floral doit être suffisamment tendre et exempt de lignification.

Les choux brocolis 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 le colis :

- Un léger défaut de forme ;
- Un léger défaut de coloration ;
- Un léger défaut de développement.

La présence de feuilles dépassant le sommet de la tête est admise à condition qu'elles soient vertes, saines, fraîches et tendres.

ii) Catégorie II

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

Les choux brocolis peuvent être :

- Légèrement moins fermes et moins compacts ;
- De grain légèrement desserré.

Les boutons floraux doivent être pratiquement fermés.

L'axe floral doit être raisonnablement tendre et peut présenter une trace de lignification.

Les choux brocolis peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans le colis :

- Défauts de forme ;
- Défauts de coloration ;
- Défauts de développement ;
- De légères meurtrissures et blessures.

La présence de feuilles dépassant le sommet de la tête est admise à condition qu'elles soient vertes, saines, fraîches et tendres.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé soit par le diamètre de l'axe floral mesuré à l'extrémité coupée, soit par le diamètre maximal de la tête.

Le diamètre minimal doit être :

- De 8 mm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de l'axe floral ;
- De 2 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête et préemballés ou présentés en bottes ;

- De 6 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête.

En tout état de cause, dans un même colis, le rapport entre le diamètre de la tête et celui de l'axe floral ne doit pas être inférieur à 2:1.

Le calibre maximal est de 20 cm de hauteur, excepté pour les choux brocolis à longue tige.

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

- 20 mm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de l'axe floral ;
- 4 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête, si le diamètre de la plus petite tête est inférieur à 10 cm ;
- 8 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête, si le diamètre de la plus petite tête est supérieur ou égal à 10 cm.

Pour tous les produits préemballés ou en bottes, l'homogénéité de calibre n'est pas requise.

Les dispositions concernant le calibre ne s'appliquent pas aux produits miniatures¹.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée².

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux brocolis 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.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux brocolis 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.

B. Tolérances de calibre

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

¹ Les choux brocolis miniatures sont des choux brocolis qui ont été cultivés dans le but précis d'obtenir des choux brocolis de petite taille. Les choux brocolis qui n'ont pas achevé leur développement sont exclus. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être respectées.

² Le contrôle de 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. <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter uniquement des choux brocolis de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les choux brocolis classés dans la catégorie I doivent présenter une coloration uniforme.

Cependant, un mélange de choux brocolis dont les couleurs sont nettement différentes peut être emballé dans un colis, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur considérée, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

Les choux brocolis miniatures doivent être de taille raisonnablement homogène. Ils peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les choux brocolis doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Si de la glace pilée est utilisée, il convient de veiller à ce que les têtes ne reposent pas dans de la glace fondue.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer de dommages 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 colis doivent être exempts de toute matière étrangère.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur 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 nationale⁴ si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE. 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

³ 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.

⁴ 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 « emballleur 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.

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

- « Choux brocolis » ou « brocolis » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Choux brocolis à longue tige », ou dénomination équivalente, le cas échéant ;
- « Mélange de choux brocolis », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de choux brocolis de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiquées ;
- Choux brocolis miniatures ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même colis, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale ;
- Dans le cas d'un mélange de couleurs nettement différentes de choux brocolis de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé selon le diamètre minimal et maximal (de l'axe floral en mm ou de la tête en cm), facultatif ;
- « Emballés avec de la glace pilée », le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1994.

Dernière révision en 2023.

Alignée sur la Norme-cadre de 2021 et de 2023.

Le Régime de l'Organisation de coopération et de développement économiques (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.

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, 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.