



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/1998/9/Add.10
11 mars 1999

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité
Cinquante-quatrième session,
Genève, 9-11 novembre 1998

RAPPORT DE LA CINQUANTE-QUATRIÈME SESSION

Additif 10

Note du secrétariat

Le présent document contient la version révisée de la norme CEE-ONU FFV-48 pour les choux brocolis adoptée à la cinquante-quatrième session du Groupe de travail.

NORME CEE-ONU FFV-48
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHOUX BROCOLIS
livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les choux brocolis des variétés (cultivars) issues du *Brassica oleracea L. convar. botrytis (L.) Alef. var. cymosa Duch.* 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 doivent présenter les choux brocolis au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- entiers; 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, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- d'aspect frais
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale; dans le cas où 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 coupe de l'axe floral doit être nette et aussi droite que possible.

La partie creuse n'est pas considérée comme un défaut à condition d'être saine, fraîche et non décolorée.

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

i) Catégorie I

Les 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 tel que tâches ou dommages dus au gel.

Les boutons floraux doivent être complètement fermés.

L'axe floral doit être suffisamment tendre, exempt de lignification et ne peut être creux.

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 l'emballage :

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de coloration.

La présence de feuilles dépassant le sommet de l'inflorescence est admise à condition qu'elles soient petites, vertes, saines et tendres.

ii) Catégorie II

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

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 suffisamment tendre et peut présenter une trace de lignification.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme
- défauts de coloration
- de légères meurtrissures et blessures.

La présence de feuilles dépassant le sommet de l'inflorescence est admise à condition qu'elles soient petites, vertes, saines 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.

- i) Pour les choux brocolis classés selon le diamètre de l'axe floral, le diamètre minimal doit être de 8 mm. La différence dans un même colis entre l'axe floral le plus petit et le plus gros ne doit pas dépasser 20 mm.
- ii) Pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête, le diamètre minimal doit être de 6 cm. Cependant pour les choux brocolis préemballés ou en bottes, le diamètre minimal doit être de 2 cm. La différence dans un même colis entre la tête la plus petite et la tête la plus grosse ne doit pas dépasser :
 - 4 cm si la plus petite a un diamètre inférieur à 10 cm
 - 8 cm si la plus petite a un diamètre de 10 cm ou plus.

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

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.

Les choux brocolis ne doivent pas dépasser 20 cm de hauteur.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) **Catégorie I**

10 pour cent en nombre ou en poids de choux brocolis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie. De plus, 10 % en nombre ou en poids de choux brocolis peuvent avoir un axe floral creux, à condition qu'il soit sain et non décoloré. En aucun cas, il ne doit y avoir plus de 15 pour cent d'axes floraux creux.

ii) **Catégorie II**

10 pour cent en nombre ou en poids de choux brocolis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de choux brocolis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des choux brocolis de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

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

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

B. Conditionnement

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

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les choux brocolis peuvent être présentés dans l'emballage :

- en position verticale
- en position horizontale.

Les choux brocolis présentés en position verticale doivent être bien serrés dans l'emballage mais la pression doit être telle que les inflorescences ne soient pas endommagées. Si nécessaire, pour assurer un meilleur conditionnement du produit, quelques inflorescences peuvent être présentées en position horizontale.

Les choux brocolis peuvent être présentés préemballés ou en bottes.

Les produits préemballés ou en bottes, dans un même colis, doivent être sensiblement du même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel <u>2</u> /

¹Les 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.

²Selon 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 "emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- "Choux brocolis" ou "brocolis", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre exprimé par le diamètre minimal et maximal (de l'axe floral en mm ou de la tête en cm). L'indication du calibre n'est pas exigée pour les choux brocolis préemballés
- "Emballés avec de la glace pilée", le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publié 1994
Révision 1997
Dernière révision 1998
