



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.13
15 décembre 2000

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

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-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 13

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE/ONU pour les courgettes (FFV41) adopté à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

NORME CEE-ONU FFV-41
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

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

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les courgettes, récoltées jeunes et tendres, avant que leurs graines soient devenues fermes, des variétés (cultivars) issues du *Cucurbita pepo L.*¹ destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des courgettes destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les courgettes 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 courgettes doivent être :

- entières et pourvues d'un pédoncule pouvant être légèrement endommagé
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- d'aspect frais
- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- fermes
- exemptes de cavités
- exemptes de crevasses
- parvenues à un stade de développement suffisant, avant que les graines soient devenues fermes
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des courgettes 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.

¹ Les courgettes ayant des graines développées d'une manière significative, dénommées "Marrow" au Royaume-Uni et en Irlande, ne sont pas visées par la norme.

B. Classification

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

i) *Catégorie I*

Les courgettes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles 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 :

- légers défauts de forme
- légers défauts de coloration
- légers défauts cicatrisés d'épiderme.

Les courgettes doivent être munies d'un pédoncule n'ayant pas une longueur supérieure à 3 cm.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les courgettes qui ne peuvent être classées dans les catégories I, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles 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
- légères brûlures de soleil
- défauts cicatrisés d'épiderme.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des courgettes est déterminé :

- soit par leur longueur
- soit par leur poids.

a) Dans le cadre du calibrage par la longueur, celle-ci est assurée entre le point de jonction avec le pédoncule et l'extrémité corollaire du fruit, selon l'échelle suivante :

- 7 cm à 14 cm inclus
- 14 cm (exclu) à 21 cm inclus
- 21 cm (exclu) à 30 cm.

b) Dans le cadre du calibrage par le poids, l'échelle suivante doit être respectée :

- 50 g à 100 g inclus
- 100 g (exclu) à 225 g (inclus)
- 225 g (exclu) à 450 g.

FFV-41: Courgettes

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

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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 courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie II

10 pour cent en nombre ou en poids de courgettes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 pour cent en nombre ou en poids de courgettes répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur des produits dont les dimensions ou le poids diffèrent au maximum de 10 pour cent des limites fixées.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des courgettes de même origine, qualité et calibre et sensiblement de même état de développement et de coloration.

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

Les courgettes miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Elles peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

¹ *Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des légumes de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.*

B. Conditionnement

Les courgettes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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.

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 :

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ³ .

B. Nature du produit

- "Courgettes" 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.

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).*

FFV-41: Courgettes

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre exprimé :
 - soit par les dimensions minimale et maximale lorsqu'il s'agit du calibrage par la longueur
 - soit par les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids.
- Mini courgettes, baby courgettes, ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1988
Révision 2000