

NORME CEE-ONU FFV-40

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

RHUBARBE

2017 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2017

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour la rhubarbe a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2017/13, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-treizième session.

Alignée avec la norme-cadre (2017).

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au :

Groupe des normes agricoles de la
Division de la coopération économique et du commerce
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-40 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de la rhubarbe

I. Définition du produit

La présente norme vise les pétioles de rhubarbe des variétés (cultivars) issues du *Rheum rhubarbarum* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion de la rhubarbe destinée à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doit présenter la rhubarbe après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants 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 les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur 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 pétioles doivent être :

- Entiers ; le limbe des feuilles de la rhubarbe de plein air doit être éliminé par une section franche et nette, à 5 cm au plus du sommet du pétiole, ou la partie supérieure du pétiole peut être coupée. La présence de limbes des feuilles peut être admise pour la rhubarbe cultivée en serre.
- 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 ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- Turgescents ;
- Lisses, sans filaments excessifs ;

- Pratiquement exempts de meurtrissures ;
- D'une couleur caractéristique selon le mode de culture ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état de la rhubarbe doivent être tels qu'ils lui permettent :

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

B. Classification

La rhubarbe fait l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) Catégorie I

La rhubarbe classée dans cette catégorie doit être de bonne qualité. Elle doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial compte tenu du mode de culture.

Les pétioles doivent être bien développés et exempts de taches de rouille.

La rhubarbe cultivée en serre doit être droite, sans gaine de bourgeon, de couleur rose foncé ou rouge sur les deux tiers au moins de la longueur de chaque pétiole. S'il y a des limbes de feuilles, ceux-ci doivent être intacts.

Elle peut 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.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend la rhubarbe qui ne peut être classée dans la catégorie I mais correspond aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La rhubarbe cultivée en serre doit être de couleur rose ou rouge sur les deux tiers au moins de la longueur du pétiole.

Elle peut présenter les défauts suivants, à condition de garder ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Des défauts de forme ;
- Des traces de rouille sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur ;
- De légères meurtrissures extérieures ;
- De légères crevasses superficielles.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par la longueur et par le diamètre des pétioles mesuré au milieu de la longueur du pétiole.

Calibres minimaux en centimètres (cm) selon de la mode de culture						
	<i>Rhubarbe cultivée en serre</i>		<i>Rhubarbe forcée en plein air</i>		<i>Rhubarbe cultivée en plein air (sans forçage)</i>	
	<i>Longueur</i>	<i>Diamètre</i>	<i>Longueur</i>	<i>Diamètre</i>	<i>Longueur</i>	<i>Diamètre</i>
Catégorie I	25	1,5	20	2,0	25	2,0
Catégorie II	20	1,0	15	1,5	20	1,5

Il n'est pas exigé de longueur minimale pour la rhubarbe présentée de manière uniforme en emballages de vente.

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

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

iii) Catégorie II

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

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de rhubarbe 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 ou de chaque botte doit être homogène et ne comporter que de la rhubarbe de même origine, variété ou type commercial, mode de culture et qualité.

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

B. Conditionnement

La rhubarbe doit être conditionnée 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 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage¹ 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 pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale² si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

² 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 « emballleur 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.

B. Nature du produit

- « Rhubarbe » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Cultivée en serre » ou « forcée », le cas échéant.

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Nombre de bottes, le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1970 ;

Dernière révision en 2017 ;

Alignée avec la norme-cadre 2017.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.