



Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-huitième session**

Genève, 5-7 novembre 2012

Point 6 a) de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais**Textes pour adoption en tant que normes ou recommandations****CEE-ONU nouvelles ou révisées****Norme CEE-ONU FFV-38 concernant la commercialisation
et le contrôle de la qualité commerciale des chicorées witloof****Présentée par le secrétariat****I. Définition du produit**

La présente norme vise les chicorées witloof, c'est-à-dire les chicons obtenus par forçage des racines des variétés (cultivars) issues de *Cichorium intybus* groupe de Foliosum, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des chicorées witloof destinées à la transformation industrielle.

Les chicorées witloof sont classées en deux types commerciaux:

- «blanc» à «blanc-jaune»;
- «rouge».

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les chicorées witloof au stade du contrôle à l'exportation, 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;

- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra» de légères altérations dues 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.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
- Exemptes d'ébauche de hampe florale supérieure aux trois quarts de leur longueur;
- Coupées ou cassées de façon franche et nette au niveau du collet;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des chicorées witloof 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 chicorées witloof font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) *Catégorie «Extra»*

Les chicorées witloof classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être:

- De forme régulière;
- Fermes;
- Bien coiffées, c'est-à-dire avoir une partie terminale aiguë et bien fermée;
- Exemptes de feuilles extérieures mesurant moins des trois quarts de la longueur du chicon;

- Exemptes de verdissement ou d'aspect vitreux.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les chicorées witloof classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être:

- Suffisamment fermes;
- Exemptes de feuilles extérieures mesurant moins de la moitié de la longueur du chicon;
- Exemptes de verdissement ou d'aspect vitreux.

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:

- Une forme moins régulière;
- La partie terminale moins bien serrée, à condition que le diamètre de l'ouverture ne dépasse pas un cinquième du diamètre maximum du chicon;
- Une légère altération de la couleur virant au rougeâtre;
- De légères meurtrissures;
- Une coloration de l'axe, vitreuse à grise ou rougeâtre.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les chicorées witloof qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures 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:

- Une forme irrégulière;
- Une partie terminale légèrement ouverte; le diamètre de l'ouverture ne peut être supérieur au tiers du diamètre maximal du chicon;
- Un léger verdissement de l'extrémité des feuilles;
- Une altération de la couleur virant au rougeâtre;
- Des meurtrissures;
- Une coloration de l'axe, vitreuse à grise ou rougeâtre.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé, d'une part, par le diamètre de la plus grande section perpendiculaire à l'axe longitudinal, et, d'autre part, par la longueur.

L'homogénéité de calibre est obligatoire pour les catégories «Extra» et I. Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 2,5 cm de diamètre pour la catégorie «Extra» et 4 cm pour la catégorie I;
- 5 cm de longueur pour la catégorie «Extra» et 8 cm pour la catégorie I.

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 «Extra»

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de chicorées witloof ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de chicorées witloof 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 chicorées witloof 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 chicorées witloof 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 chicorées witloof de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange de chicorées witloof dont les couleurs sont nettement différentes peut être emballé ensemble dans un emballage, pour autant que les chicorées

witloof soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les chicorées witloof doivent être conditionnées 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 emballage¹ 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:

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.

B. Nature du produit

- «Witloof» ou «Chicorée witloof» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- «Mélange de chicons» ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de chicorées witloof de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs, et la quantité de chaque produit contenue dans l'emballage, doivent être indiquées.

C. Origine du produit

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

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 «emballeur 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.

- Dans le cas d'un mélange de couleurs nettement différentes de chicons de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- «Forme irrégulière» ou dénomination équivalente, le cas échéant.
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres maximums et minimums (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 1962

Dernière révision en 2012

Le régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative 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.

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