NORME CEE-ONU FFV-60

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale de la

MÂCHE

ÉDITION 2014

This text is on trial as a recommendation through November 2015

NATIONS UNIES
New York et Genève, 2014

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 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 fruits 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 de 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 mâche a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2014/8, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dixième session.

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

Diffusé le 10 novembre 2014

Norme CEE-ONU FFV-60 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de la mâche

I. Définition du produit

La présente norme vise les rosettes de la mâche des variétés (cultivars) issues de *Valerianella locusta* (L.) Laterr., destinée à être livrée à l'état frais au consommateur, à l'exclusion de la mâche destinée à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doit présenter la mâche 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;
- 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, la mâche doit être:

- Entière; les cotylédons, les feuilles extérieures et les racines peuvent être éliminés;
- Saine: sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre: pratiquement exempte de toute matière étrangère visible; toutefois, la mâche non lavée peut comporter des traces de terre ou d'autre substrat de culture;
- Pratiquement exempte de parasites;
- Pratiquement exempte d'attaques de parasites;
- D'aspect frais et turgescentes;
- Non montée en graines;
- Exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- Des cotylédons jaunes ne sont pas considérés comme des défauts.

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

- De supporter un transport et une manutention; et

- D’arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

La mâche fait l’objet d’une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

La mâche classée dans cette catégorie doit être de bonne qualité. Elle doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

La mâche doit être exempte de chevelu racinaire, mais quelques radicelles sont admises.

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:

- De légers défauts de coloration;
- Des feuilles légèrement endommagées, par exemple craquelées, trouées, déchirées ou présentant des meurtrissures, à condition que la comestibilité n'est pas affectée.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend la mâche qui ne peut être classée dans la catégorie supérieure mais qui présente les caractéristiques minimales définies plus haut.

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

- Des défauts de coloration;
- Des feuilles endommagées, par exemple craquelées, trouées, déchirées ou présentant des meurtrissures, à condition que la comestibilité n'est pas sérieusement affectée;
- Une présence de chevelu racinaire.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n’y a aucune exigence concernant le calibrage pour la mâche.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité 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 de rosettes ou en poids, de mâche ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conforme à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % au total du produit peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

En outre, une tolérance de 10 %, en poids, de feuilles libres est autorisée.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre de rosettes ou en poids, de mâche ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % au total du produit peuvent être atteints de dégradation.

En outre, une tolérance de 15 %, en poids, de feuilles libres est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que de la mâche de même origine, variété ou type commercial et qualité.

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

B. Conditionnement

La mâche 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage[1] 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 nationale[2].

[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, et celui-ci doit

B. Nature du produit

- «Mâche» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

Pays d'origine[3] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en ….

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.

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