

# **NORME CEE-ONU FFV-16**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **FENOUILS**

**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 les fenouils a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2017/15, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-treizième 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: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-16 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des fenouils

## I. Définition du produit

La présente norme vise les fenouils des variétés (cultivars) issues du *Foeniculum vulgare* var. *azoricum* (Mill.) Thell., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fenouils destinés à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fenouils 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, les fenouils doivent être :

- Entiers, à l'exception des racines et des feuilles qui doivent être coupées ;
- 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 ;
- Fermes ;
- Non montés en graines ;
- Exempts de dommages causés par le gel ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les racines doivent être sectionnées au ras de la partie bulbeuse.

La longueur des côtes feuillues du cœur ne doit pas dépasser 7 cm.

Le développement et l'état des fenouils doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

## **B. Classification**

Les fenouils font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.

### **i) Catégorie I**

Les fenouils classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être d'une forme régulière particulière à la variété et/ou au type commercial, et avoir des côtes extérieures compactes, charnues, tendres et de couleur blanche.

Ils 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 ;
- De légères meurtrissures ;
- De légères crevasses cicatrisées et non décolorées.

### **ii) Catégorie II**

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

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

- Des défauts de forme ;
- Des meurtrissures ;
- Des crevasses cicatrisées dont la longueur ne dépasse pas 3 cm ;
- Des taches vertes à la partie extérieure du bulbe, dans la mesure où leur dimension ne dépasse pas le tiers de sa surface.

## **III. Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 20 mm.

## **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 fenouils 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.

#### **ii) Catégorie II**

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

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

### **B. Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après<sup>1</sup> :

### **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<sup>2</sup>.

### **B. Nature du produit**

- « Fenouils » 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<sup>3</sup>.

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les diamètres minimum et maximum (facultatif) ;
- Nombre de pièces (facultatif).

---

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée en 1969

Dernière révision en 2017.