

NORME CEE-ONU FFV-41

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

COURGETTES

ÉDITION 2010



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2010

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 les courgettes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.43, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième 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 du commerce et du bois de la
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

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

I. Définition du produit

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

La présente norme couvre également les courgettes présentées avec la fleur.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les courgettes 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 courgettes et les courgettes avec la fleur 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 toute matière étrangère visible;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, les courgettes doivent être:

- Fermes;

- Exemptes de cavités;
- Exemptes de crevasses;
- Parvenues à un stade de développement suffisant, avant que les graines soient devenues fermes.

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.

B. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les courgettes 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:

- Bien développées;
- Bien formées;
- Munies de leur pédoncule coupé nettement et d'une longueur maximale de 3 cm.

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

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

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:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De très légers défauts de l'épiderme;
- De très légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les courgettes 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:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- De légères brûlures de soleil;
- De légers défauts d'épiderme;
- De légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne soient pas évolutifs et n'affectent pas la chair.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé soit par la longueur mesurée entre le point de jonction avec le pédoncule et l'extrémité corollaire du fruit, soit par le poids de l'unité.

a) Calibrage par la longueur

Le calibre minimum est de 7 cm.

Afin de garantir un calibre homogène, le calibre pour les produits d'un même emballage doit être compris dans une fourchette de:

- 7 cm à 14 cm inclus;
- 14 cm (exclu) à 21 cm inclus;
- 21 cm (exclu) à 35 cm inclus;
- 35 cm (exclu) et au-dessus.

b) Calibrage par le poids

Le calibre minimum est de 50 g.

Afin de garantir un calibre homogène, le calibre pour les produits d'un même emballage doit être compris dans une fourchette de:

- 50 g à 100 g inclus;
- 100 g (exclu) à 225 g inclus;
- 225 g (exclu) à 450 g inclus;
- 450 g (exclu) et au-dessus.

Un calibre homogène est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent ni aux produits miniatures¹, ni aux courgettes présentées avec la fleur.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A 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.

¹ Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'une plante, obtenue par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de courgettes 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 courgettes 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 courgettes 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 (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de courgettes 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 courgettes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même état de développement et coloration.

Cependant, un mélange de courgettes dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou la couleur considérés, quant à leur origine.

Les courgettes miniatures et les courgettes présentées avec la fleur doivent être de taille raisonnablement homogène. Les courgettes miniatures peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

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

B. Conditionnement

Les courgettes 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 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 emballage² 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 nationale³.

B. Nature du produit

- « Courgettes », « Courgettes avec la fleur » ou dénomination équivalente si le produit n'est pas visible de l'extérieur;
- « Mélange de courgettes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de courgettes de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de courgettes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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), 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.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

- Dans le cas d'un mélange de plusieurs types de produits miniatures d'espèces différentes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par:
 - Les longueurs minimums et maximums; ou
 - Les poids minimums et maximums;
- Minicourgettes, baby courgettes, ou dénomination équivalente pour un produit miniature.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1988

Dernière révision en 2010
