

NORME CEE-ONU FFV-44

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CHOUX CHINOIS

ÉDITION 2014



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 les choux chinois a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2014/14, 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

Norme CEE-ONU FFV-44 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des choux chinois

I. Définition du produit

La présente norme vise les choux chinois des variétés (cultivars) issues du *Brassica rapa* subsp. *pekinensis* (Lour.) Hanelt destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux chinois destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux chinois 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;
- Une légère altération due 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 choux chinois doivent être:

- Entiers; toutefois quelques feuilles extérieures peuvent être éliminées et les feuilles peuvent être coupées;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, c'est-à-dire pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Non montés;
- Exempts de dommages dus au gel;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le collet doit être coupé légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, mais celles-ci doivent rester bien attachées. La coupe doit être franche.

Une légère coloration, due au stockage, des faisceaux vasculaires sur la surface de la coupe est admise.

Le développement et l'état des choux chinois 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 choux chinois font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

Les choux chinois 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:

- Biens formés;
- Compacts et fermés.

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 légers défauts de coloration;
- De petites crevasses sur les feuilles extérieures.

ii) Catégorie II

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

Ils doivent posséder une tête assez compacte, les feuilles pouvant être toutefois moins étroitement imbriquées.

La longueur totale de la hampe florale ne doit pas être supérieure au tiers de la longueur de la tête.

Ils 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, y compris de légère décoloration due au refroidissement;
- De légères meurtrissures sur les feuilles extérieures;
- Des crevasses sur les feuilles extérieures;
- De légère nécrose sur le bord des feuilles.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids de la tête.

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

- La tête la plus lourde ne doit pas avoir un poids supérieur de plus de 1,5 fois à celui de la plus légère pour la catégorie I
- La tête la plus lourde ne doit pas avoir un poids supérieur de plus de deux fois à celui de la plus légère pour la catégorie II.

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.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie I*

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

Les choux chinois classés en catégorie I doivent être sensiblement de même couleur et de la même longueur.

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

B. Conditionnement

Les choux chinois doivent être conditionnés 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

Emballer 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

- « Choux chinois » si le produit n'est pas visible de l'extérieur.

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 de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer 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.

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Nombre de têtes (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1991

Dernière révision en 2014
