

# **NORME CEE-ONU FFV-56**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **ÉCHALOTES**

**2010 ÉDITION**



**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 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 échalotes a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/6, 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 des Nations Unies pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-56 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des échalotes

## I. Définition du produit

La présente norme vise les échalotes des variétés (cultivars) issues d' *Allium cepa* Groupe d'Aggregatum et les échalotes grises issues de *Allium oschaninii* O. Fedtsch., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des échalotes vertes à feuilles entières et des échalotes destinées à la transformation industrielle.

La norme s'applique aux types commerciaux suivants:

- Rondes;
- Demi-longues;
- Longues.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les échalotes 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 les 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 échalotes 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;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exemptes de dommages causés par le gel ou le soleil;
- Exemptes de traces de moisissure;
- Exemptes de germes extérieurement visibles;

- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les racines doivent être soigneusement taillées. Les tiges doivent être soigneusement taillées, sauf dans le cas des échalotes présentées en nattes qui doivent être tressées avec leur propre tige et liées avec de la ficelle, du raphia ou tout autre matériau approprié.

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

### **i) Catégorie I**

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

Les bulbes doivent être:

- Fermes et consistants;
- Dépourvus de tige creuse ou dure;
- Pratiquement dépourvus de touffe radicaire, sauf pour les échalotes grises.

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:

- Un léger défaut de forme;
- Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières à condition que la chair soit protégée.

### **ii) Catégorie II**

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

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;
- Des lésions d'origine mécanique cicatrisées;
- De légères meurtrissures;
- De légères marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies;
- Des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée;
- Des touffes radicales.

### III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le diamètre minimal est fixé à:

- 10 mm pour les échalotes grises; et
- 15 mm pour les autres échalotes.

Le diamètre maximal est fixé à:

- 55 mm pour les échalotes rondes; et
- 60 mm pour les échalotes demi-longues et longues

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

- 10 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm et moins de 15 mm;
- 15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 15 mm et moins de 20 mm;
- 20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 20 mm.

### 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 poids, d'échalotes 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.

En outre, 4 %, en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.

##### ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, d'échalotes 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.

En outre, 10 %, en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.

#### B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en poids, d'échalotes 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 échalotes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

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

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

### **B. Conditionnement**

Les échalotes 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 emballage<sup>1</sup> 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<sup>2</sup>.

---

<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.

**B. Nature du produit**

- «Échalotes» ou « échalotes grises », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Type commercial: «longues», «demi-longues» ou «rondes»;
- « Mélange d'échalotes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'échalotes 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 et de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués;
- « Méthode de production » (par exemple «Issues de semis», pour les échalotes issues de semis ou «Traditionnelles», pour les échalotes issues de multiplication végétative) facultative.

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>3</sup> 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 des échalotes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal.

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

Adoptée en 2010

---

---

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