

# **NORME CEE-ONU FFV-11**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **CHOUX-FLEURS**

**ÉDITION 2017**



**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 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-fleurs a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.40, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Alignée avec la norme-cadre (2017).

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-11 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des choux-fleurs

## I. Définition du produit

La présente norme vise les choux-fleurs des variétés (cultivars) issues du *Brassica oleracea* var. *botrytis* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux-fleurs destinés à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux-fleurs après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants 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, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont 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 inflorescences (têtes) doivent être:

- Entières; toutefois, les choux-fleurs peuvent être présentés « en feuilles », « sans feuille » ou « couronnés » à condition de satisfaire aux exigences suivantes:
  - « en feuilles »: les choux-fleurs couverts de feuilles saines vertes, suffisantes en nombre et en longueur pour couvrir et protéger la tête dans sa totalité.
  - « sans feuille »: les choux-fleurs sans aucune feuille et sans partie non comestible au niveau de la tige.
  - « couronnés »: choux-fleurs demeurant garnis d'un nombre suffisant de feuilles pour protéger l'inflorescence (tête). Les feuilles doivent être saines et vertes et élaguées à 3 cm au plus du sommet de l'inflorescence (tête). Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.
- 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;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;

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

Le développement et l'état des choux-fleurs 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-fleurs font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

### **i) Catégorie « Extra »**

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les inflorescences (têtes) doivent être:

- Bien formées, fermes, compactes;
- De grain très serré;
- De teinte uniforme blanche ou légèrement crème<sup>1</sup>.

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 ou à sa présentation dans l'emballage.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles » ou « couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.

### **ii) Catégorie I**

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

Les inflorescences (têtes) doivent être:

- Fermes;
- De grain serré;
- De teinte blanche à ivoire ou crème;
- Exemptes de défauts tels que tache, excroissance de feuilles dans la pomme, trace de gel, meurtrissure.

Les inflorescences (têtes) 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 ou de développement;
- De légers défauts de coloration;
- Un très léger duvet.

---

<sup>1</sup> Toutefois, la commercialisation de choux-fleurs des variétés d'autre coloration est admise sous réserve qu'ils présentent les caractéristiques de la variété.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles » ou « couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.

### iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les choux-fleurs qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

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

- Des défauts de forme ou de développement;
- De grains légèrement desserrés;
- De coloration jaunâtre<sup>1</sup>
- De légères brûlures de soleil;
- Au maximum cinq petites feuilles vert pâle en excroissance dans l'inflorescence (tête);
- Un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide et gras au toucher).

Ils peuvent également présenter deux des trois défauts suivants:

- De légères traces d'attaque de parasites ou de maladie;
- De légers dommages superficiels dus au gel;
- De légères meurtrissures.

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

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal 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 4 cm.

## 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 « Extra »**

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de choux-fleurs 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 choux-fleurs 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 choux-fleurs 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-fleurs 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-fleurs de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

En outre, les inflorescences (têtes) classées dans la catégorie « Extra » doivent être de teinte uniforme.

Cependant, un mélange de choux-fleurs 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 couleurs considérés, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

**B. Conditionnement**

Les choux-fleurs 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 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>2</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/exportateur:

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>3</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

### B. Nature du produit

- « Choux-fleurs » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de choux-fleurs », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de choux-fleurs 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 contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>4</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 de choux-fleurs 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 minimum et maximum ou nombre de pièces.

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

Adoptée en 1961

Dernière révision en 2010

Alignée avec la norme-cadre 2017

<sup>2</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

<sup>3</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>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.