

NORME CEE-ONU FFV-38

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ENDIVES

2016 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2016

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 endives a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2016/19, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-douzième 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-38 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des endives

I. Définition du produit

La présente norme vise les chicorées witloof (endives blanches) et les endives rouges obtenues par forçage des racines des variétés (cultivars) issues de *Cichorium intybus* (groupe *foliosum*) destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des endives destinées à la transformation industrielle et des radicchios.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les endives 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 endives 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 ;
- Exemptes de dommages causés par le gel et de blessures causées par le froid ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- Exemptes d'ébauche de hampe florale supérieure aux trois quarts de leur longueur ;
- Coupées ou cassées de façon franche et nette au niveau du collet ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;

- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

i) Catégorie « Extra »

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

Les chicorées witloof doivent :

- Être de forme régulière et bien coiffées, c'est-à-dire avoir une partie terminale bien fermée et conique ;
- Être fermes ;
- Avoir des feuilles extérieures mesurant au minimum les trois quarts de la longueur de l'endive.

Les endives rouges doivent être :

- De forme régulière et les feuilles extérieures peuvent présenter un léger décollement ;
- Fermes ;
- De couleur vive.

Elles ne doivent présenter ni verdissement, ni aspect vitreux.

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

Les chicorées witloof doivent :

- Être suffisamment fermes ;
- Avoir les feuilles extérieures mesurant au moins la moitié de la longueur de l'endive.

Les endives rouges peuvent avoir une coloration moins vive et présenter un léger décollement des feuilles extérieures.

Elles ne doivent présenter ni verdissement, ni aspect vitreux.

Les endives 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 :

- Une forme moins régulière ;
- La partie terminale moins bien serrée, à condition que le diamètre de l'ouverture ne dépasse pas un cinquième du diamètre maximum de l'endive ;
- Une coloration du tissu de l'axe, vitreuse à grise ou rougeâtre ;
- De légères taches de rougissement sur les feuilles extérieures ;
- De légères meurtrissures.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les endives qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les endives rouges peuvent présenter un léger décollement des feuilles extérieures.

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

- Une forme irrégulière ;
- La partie terminale légèrement ouverte ; le diamètre de l'ouverture ne peut excéder un tiers du diamètre maximal de l'endive ;
- Une coloration du tissu de l'axe, vitreuse à grise ou rougeâtre ;
- Des taches de rougissement sur les feuilles extérieures ;
- Meurtrissures ;
- Un léger verdissement de l'extrémité des feuilles.

Les endives rouges peuvent présenter les défauts suivants :

- Une légère décoloration brune sur la partie supérieure des feuilles ou une coloration pâle.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé, d'une part, par le diamètre de la plus grande section perpendiculaire à l'axe longitudinal, et, d'autre part, par la longueur.

Les calibres minimums et maximums (en cm) des chicorées witloof sont fixés comme suit :

	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
Diamètre minimum	2,5	2,5	2,5
Diamètre maximum	6	8	-
Longueur minimum	9	9	6
Longueur maximum	17	20	24

Les calibres minimums et maximums (en cm) des endives rouges sont fixés comme suit pour toutes les catégories :

Diamètre minimum	2,5
Diamètre maximum	9
Longueur minimum	9
Longueur maximum	20 (24 pour la catégorie II)

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

- 2,5 cm de diamètre pour la catégorie « Extra », 4 cm pour la catégorie I, et 5 cm pour la catégorie II ;
- 5 cm de longueur pour la catégorie « Extra », 8 cm pour la catégorie I, et 10 cm pour la catégorie II.

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 « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'endives 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, d'endives 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, d'endives 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, d'endives 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 endives de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange d'endives dont les couleurs sont nettement différentes peut être emballé ensemble dans un emballage, pour autant que les endives soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les endives 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 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.

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

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 nationale².

B. Nature du produit

- Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur et selon le type commercial :
 - « Chicorée Witloof » ou « Endives » ;
 - « Endives rouges » ;
- « Mélange d'endives » ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'endives de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs et la quantité de chaque produit contenue dans l'emballage doivent être indiquées.

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de couleurs nettement différentes d'endives de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les longueurs minimums et maximums (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1962.

Dernière révision en 2016.

Le régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : www.oecdbookshop.org.

² 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, 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.

I. Définition du produit

La présente norme vise les poireaux des variétés (cultivars) issues du complexe d'*Allium ampeloprasum L.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poireaux destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poireaux 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 poireaux doivent être :

- Entiers (cette disposition ne s'applique pas toutefois aux racines et à l'extrémité des feuilles qui peuvent 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 ; toutefois, les racines peuvent être légèrement recouvertes de terre adhérente et des traces de terre à l'intérieur de la partie enveloppée sont admises ;
- D'aspect frais, débarrassés des feuilles fanées ou défraîchies ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- Non montés ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Lorsque les feuilles sont coupées, elles doivent l'être de façon régulière.

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

i) Catégorie I

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

Ils doivent présenter une coloration blanche à blanc verdâtre sur au moins un tiers de la longueur totale de la partie enveloppée.

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 :

- De légers défauts superficiels et de légers signes de sécheresse sur deux feuilles au maximum ;
- De légères meurtrissures sur les feuilles ;
- De légères attaques de thrips sur les feuilles.

ii) Catégorie II

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

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

- De légers défauts superficiels et de légers signes de sécheresse ;
- Une hampe florale tendre, à condition qu'elle se situe à l'intérieur de la partie enveloppée ;
- De légères meurtrissures ;
- De légère altération de couleur brunâtre causée par de basses températures ;
- De légères taches de rouille sur les feuilles ;
- Des attaques de thrips.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal du produit, au milieu de la partie enveloppée.

Afin de garantir un calibre homogène, le diamètre du pied le plus gros, dans une même botte ou un même emballage, ne doit pas être supérieur au double du diamètre du pied le plus petit.

Un calibre homogène est obligatoire pour la catégorie I.

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 poireaux 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 poireaux 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 poireaux 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 ou de chaque botte dans un même emballage doit être homogène et ne comporter que des poireaux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même développement et coloration.

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

B. Conditionnement

Les poireaux 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 emballage⁴ ou chaque botte présentée en vrac 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 nationale⁵.

B. Nature du produit

- « Poireaux » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Nombre de bottes (en cas de présentation en bottes conditionnées en emballage).

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁵ 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.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1970.

Dernière révision : 2016.
