
NORME CEE-ONU FFV-58

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

LÉGUMES À FEUILLES

2022 ÉDITION



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2022

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.uncece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les légumes à feuilles a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2022/5, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-septième session (suivant la procédure tacite de la CEE conforme aux procédures spéciales pendant la période COVID-19).

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
Email: agristandards@un.org

Norme CEE-ONU FFV-58 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des légumes à feuilles

I. Définition du produit

La présente norme vise les légumes à feuilles des variétés (cultivars) issues des espèces suivantes destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des légumes à feuilles destinés à la transformation industrielle :

- Cresson de fontaine (*Nasturtium officinale* R. Br.) ;
- Roquette (*Eruca sativa* Mill., *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. et *Diplotaxis muralis* (L.) DC.) ;
- Épinard (*Spinacia oleracea* L.) ;
- Brocoli des raves (*Brassica rapa* L. Groupe de Rapa) ;
- Cima di rapa (*Brassica rapa* L. Groupe de Broccoletto) ;
- Bette (*Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W.D.J. Koch Groupe de Flavescons) ;
- Chou chinois (*Brassica rapa* L. subsp. *chinensis* (L.) Hanelt.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les légumes à feuilles après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation/l'expédition, 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 légumes à feuilles doivent être :

- Entiers : ils peuvent être présentés sous forme de feuilles simples ou en rosettes ; en cas de présentation en rosettes, les feuilles extérieures et les racines peuvent être éliminées ;
- 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 légumes à feuilles non lavés (en cas d'indication) peuvent avoir des traces de terre ou de tout autre substrat de culture ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- D'aspect frais et turgescents ;

- Non montés en graines, à l'exception de la cima di rapa ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des légumes à feuilles doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les légumes à feuilles font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) Catégorie I

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

En cas de présentation en rosettes, les légumes à feuilles doivent être exempts de chevelu racinaire.

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 :

- Des feuilles légèrement endommagées, comme des craquelures, des trous ou des feuilles déchirées ;
- De légers défauts de coloration.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les légumes à feuilles qui ne peuvent être classés dans la catégorie I 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 feuilles endommagées, comme des craquelures, des meurtrissures, des trous ou des feuilles déchirées ;
- Des défauts de coloration ;
- Un léger manque de fraîcheur ;
- Une légère présence de chevelu racinaire ;
- Un léger durcissement des nervures.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les légumes à feuilles.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée¹.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de légumes à feuilles 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, une tolérance de 10 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de légumes à feuilles 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, une tolérance de 20 %, en poids, de feuilles simples s'applique en cas de présentation en rosettes.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des légumes à feuilles de même origine, variété ou type commercial et qualité.

Les légumes à feuilles de la catégorie I doivent être de forme et de couleur uniformes.

Cependant, un mélange de légumes à feuilles dont les espèces sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les légumes à feuilles 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

¹ Un contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés au hasard est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles de procédure applicables au contrôle de conformité, élaborées par l'OCDE, est recommandée aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

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

Emballleur 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 nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Cressons de fontaine », « Roquettes », « Épinards », « Brocoli des raves », « Cima di rapa », « Bettes », « chou chinois » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Mélange de légumes à feuilles » ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de légumes à feuilles d'espèces nettement différentes.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes de légumes à feuilles de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté de l'espèce correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- « Non lavés », le cas échéant ;
- « Laver avant emploi » (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2010.

Dernière révision en 2022.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis qui portent ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

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 « emballleur 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-2) 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.