

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Soixante-douzième session

Genève, 6-8 mai 2024

Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

Révision de normes :**Examen des propositions découlant
des débats de la dernière session****Proposition du Groupe de travail de la prévention des pertes
et du gaspillage de denrées alimentaires visant à modifier
la Norme pour les carottes****Document soumis par le Groupe de travail de la prévention des pertes
et du gaspillage de denrées alimentaires***Résumé*

À sa session de 2022, la Section spécialisée a décidé de créer un groupe de travail spécial chargé de procéder à une révision de la Norme-cadre et de certaines normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais afin de recenser les dispositions susceptibles d'aider à réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Le Groupe de travail est composé de l'Afrique du Sud, du Brésil, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique, de la France et de la Suède (rapporteur).

Au cours des deux dernières années, il s'est réuni trois fois en ligne et une fois en présentiel en marge de la session de 2023 du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles et a commencé ses travaux par l'examen de la Norme pour les carottes.

La proposition de révision de la Norme pour les carottes ci-après est soumise par le Groupe de travail spécial à la Section spécialisée pour examen. Les modifications qu'il est proposé d'apporter sont indiquées en caractères soulignés pour les ajouts et biffés pour les suppressions. La Norme a été alignée sur la Norme-cadre révisée adoptée en 2023.



Norme CEE-ONU FFV-10 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des carottes

I. Définition du produit

La présente norme vise les carottes des variétés (cultivars) issues de *Daucus carota L.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des carottes destinées à la transformation industrielle.

Les carottes peuvent être commercialisées avec ou sans fanes.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, 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 les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les carottes doivent être :

- Intactes ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, c'est-à-dire :
 - Pour les carottes lavées, presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
 - Pour les carottes non lavées, pratiquement exemptes de toute impureté grossière ;
- Presque exemptes de ravageurs ;
- Presque exemptes d'attaques de ravageurs ;
- Fermes ;
- ~~Non fourchues ;~~
- Dépourvues de racines secondaires ;
- Non ligneuses ;
- Non montées en graines ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Dans le cas des carottes équeutées, les fanes doivent avoir été arasées ou coupées près du collet. Dans le cas des carottes avec fanes, celles-ci doivent être saines, fraîches et propres. Le feuillage peut être coupé.

Les carottes doivent être à un stade de développement et dans un état qui leur permettent :

- De supporter le transport et la manutention ; et
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

Les carottes font l'objet d'une classification en trois catégories, telles que définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et être obligatoirement lavées. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal.

Leurs racines doivent être :

- Lisses ;
- D'aspect frais ;
- De forme régulière ;
- Exemptes de défauts tels que fentes, meurtrissures, crevasses, brûlures par insolation et pourriture molle ;
- ~~Non fendues ;~~
- ~~Exemptes de meurtrissures et crevasses ;~~
- ~~Exemptes de dommages dus au gel ;~~
- Exemptes de coloration verte ou décolorées violacée/pourpre au collet.

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 et à sa présentation dans le colis.

ii) Catégorie I

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal.

Les racines doivent être d'aspect frais.

Elles 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 le colis :

- Un léger défaut de forme (mais ne pas être fourchues) ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légers défauts tels que fentes, meurtrissures, crevasses, brûlures par insolation et pourriture molle ;
- ~~De légères crevasses cicatrisées ;~~
- ~~De légères crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage ;~~
- De légères traces de terres, si elles sont lavées ;
- Exemptes de coloration verte ou décolorées violacée/pourpre au collet dans la limite de :
 - 1 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm ;
 - 2 cm pour les autres racines.

Si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci peuvent présenter une légère décoloration.

iii) Catégorie II

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

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

- Des défauts de forme, y compris une fourche (deux pointes) ;
- Des fissures et crevasses n'atteignant pas le cœur ;
- D'autres défauts tels que fentes, brûlures par insolation et pourriture molle ;
- ~~• Des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur ;~~
- ~~• Des crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage ;~~
- ~~• Une fourche (deux pointes) ;~~
- Quelques racines secondaires ;
- Des défauts de coloration ;
- Une coloration verte ou décolorées violacée/pourpre au collet dans la limite de :
 - 2 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm ;
 - 3 cm pour les autres racines.

Si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci peuvent présenter une certaine décoloration.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage est facultatif dans la catégorie II.

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal ou par le poids de la racine sans fane.

Le calibre minimum pour la catégorie « Extra » et la catégorie I est de :

- 10 mm en diamètre ou 8 g en poids pour les carottes de primeur¹ et variétés à petites racines ;
- 20 mm en diamètre ou 50 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines.

Le calibre maximum pour la catégorie « Extra » et la catégorie I est de :

- 40 mm en diamètre ou 150 g en poids pour les carottes de primeur et variétés à petites racines ;
- 45 mm en diamètre et 200 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines de la catégorie « Extra ».

Afin de garantir un calibre homogène pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne doit pas dépasser :

- 20 mm ou 150 g pour la catégorie « Extra » ;
- 30 mm ou 200 g pour la catégorie I.

¹ Racine n'ayant subi aucun arrêt de végétation

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée².

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de carottes 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 la qualité de la catégorie II.

De plus, une tolérance de 5 % en poids de carottes ayant une légère trace de coloration verte ou violacée/pourpre au collet est admise.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de carottes 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 dégradés. Sont toutefois exclues de cette tolérance les racines brisées et/ou dépourvues de leur pointe.

De plus, une tolérance de 10 % en poids de carottes brisées et/ou dépourvues de leur pointe est admise. Les pointes cassées d'un diamètre inférieur ou égal à 4 mm ne sont pas considérées comme cassées et ne sont donc pas incluses dans la tolérance de 10 %.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de carottes 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 dégradés.

De plus, une tolérance de 25 % en poids de carottes brisées est admise. Les pointes cassées d'un diamètre inférieur ou égal à 4 mm ne sont pas considérées comme cassées et ne sont donc pas incluses dans la tolérance de 25 %.

B. Tolérances de calibre

Le calibrage est facultatif dans la catégorie II.

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de carottes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

² Le contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés aléatoirement 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.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter uniquement des carottes de même origine, variété ou type variétal, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange de carottes dont les types variétaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un colis, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité, et pour chaque type variétal et/ou couleur considérés, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les carottes doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer au produit de dommages internes ou externes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de toute matière étrangère.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis³ 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, s'il est différent du pays d'origine, pays), ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁴ si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE⁵. En l'absence de nom de rue, l'adresse peut être composée du nom de l'exploitation ou de l'installation, du nom de l'agglomération la plus proche, du nom de la région et du code postal ; l'indication des coordonnées GPS et d'une adresse de boîte postale, avec le nom de la ville la plus proche, de la région et du pays est également acceptée comme adresse valable⁶.

³ 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.

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code d'identification est utilisé, la mention « emballleur 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 2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Voir <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>.

⁶ Les États-Unis d'Amérique ont formulé une réserve quant à l'utilisation d'une adresse de boîte postale, car elle risque d'empêcher l'inspection des établissements ou l'intervention rapide en cas de rappel des produits, et ne fait pas partie de leurs exigences nationales en matière d'étiquetage relatives à l'emballleur et/ou à l'expéditeur/exportateur.

B. Nature du produit

- Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur :
 - « Carottes en bottes » ou « carottes » ;
 - « Carottes de primeur » ou « carottes de conservation » ;
- « Mélange de carottes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de carottes de types variétaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types variétaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenu dans le colis doivent être indiqués.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁷ et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de types variétaux et/ou de couleurs nettement différents de carottes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type variétal et/ou de la couleur concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres ou les poids minimal et maximal (facultatif).
- Nombre de bottes pour les carottes présentées en bottes.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 1962.

Dernière révision [en 2021].

Alignée avec la Norme-cadre de ~~2021~~2023.

Dans le cadre du Régime pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes, l'OCDE 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.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.