

ICS :

Fruits et légumes frais

Choux - Fleurs

Norme Marocaine homologuée

Par décision du directeur de l'Institut Marocain de Normalisation N° du , publie au
B.O. N° du .

La présente norme annule et remplace la NM 08.1.130 homologuée en 2006.

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme CEE-ONU FFV-11 :2019.

Droits d'auteur

Droit de reproduction réservés sauf prescription différente aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé électronique ou mécanique y compris la photocopie et les microfilms sans accord formel. Ce document est à usage exclusif et non collectif des clients de l'IMANOR, Toute mise en réseau, reproduction et rediffusion, sous quelque forme que ce soit, même partielle, sont strictement interdites.

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 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 les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, 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. Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection ;

« sans feuille » : les choux-fleurs sans aucune feuille et sans partie non comestible au niveau de la tige. Au maximum cinq petites feuilles tendres, de coloration vert pâle, entières et serrées sur l'inflorescence (tête) peuvent être admises ;

« couronnés » : les 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 ;
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 ;

Pour les variétés blanches, de teinte uniforme blanche ou légèrement crème.

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 ;

Pour les variétés blanches, de teinte blanche à ivoire ou crème ;

Exemptes de défauts tels que taches, excroissance de feuilles dans l'inflorescence (tête), traces de gel, meurtrissures.

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 l'emballage :

Un léger défaut de forme ou de développement ;
De légers défauts de coloration ;
Un très léger duvet.

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 ;

Des grains légèrement desserrés ;

Pour les variétés blanches, une coloration jaunâtre ;

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'attaques de parasites ou de maladies ;

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.

Les choux-fleurs à tige longue et à tête lâche ne sont pas soumis aux dispositions concernant le calibrage.

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, 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 dégradés.

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 dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : 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 cas de calibrage).

En outre, pour la catégorie « Extra », la coloration doit être homogène.

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 couleur considéré, 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 autocollants 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 emballage¹ 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 nationale² 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.

« Choux-fleurs à tige longue et à tête lâche » ou dénomination équivalente selon le cas.

Type commercial s'il 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'origine³ 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 concerné.

D. Caractéristiques commerciales

Catégorie.

Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimum et maximum ou nombre de pièces.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

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 « 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) 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.