

---

# **NORME CEE FFV-25**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **OIGNONS**

**2023 ÉDITION**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2023

## 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), 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 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, il suffit de consulter le site web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les oignons a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2023/11, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-huitième 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  
Email: [agristandards@un.org](mailto:agristandards@un.org)

# Norme CEE FFV-25 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des oignons

## I. Définition du produit

La présente norme vise les oignons des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa* L. Groupe Cepa destinés à être livrés à l'état naturel au consommateur, à l'exclusion des oignons verts à feuilles entières, des oignons fumés ainsi que des oignons destinés à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

Cette norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oignons, 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 ;
- 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, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les bulbes doivent être :

- Intacts ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, presque exempts de toute matière étrangère visible ;
- Exempts de dommages dus au gel ;
- Suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées) ;
- Dépourvus de tige creuse et dure ;
- Presque exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exempts de germes visibles de l'extérieur ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 6 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en tresses).

Le développement et l'état des oignons doivent être de nature à leur permettre :

- De supporter le transport et la manutention ; et

- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **B. Classification**

Les oignons font l'objet d'une classification en deux catégories, telles que définies ci-après.

### **i) Catégorie I**

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

Les bulbes doivent être :

- Fermes et compacts ;
- Presque dépourvus de touffe radiculaire. Toutefois, pour les oignons récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est admise.

Les oignons de cette catégorie 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 ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légères taches n'excédant pas un cinquième de la surface du bulbe ;
- Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières à condition que la chair soit protégée ;
- Une vitrescence légère n'affectant que l'écaille charnue la plus externe.

### **ii) Catégorie II**

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

Les bulbes doivent être suffisamment fermes.

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

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de coloration ;
- Des taches n'excédant pas la moitié de la surface du bulbe ;
- Des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée ;
- Des marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies ;
- De légères meurtrissures ;
- Une touffe radiculaire ;
- Une vitrescence n'affectant que les deux écailles charnues les plus externes.

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

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le diamètre minimal est de 10 mm.

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

- 15 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre inférieur à 40 mm ;
- 20 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 40 mm inclus et 55 mm exclus ;
- 30 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre supérieur ou égal à 55 mm.

## **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 indiquée.<sup>1</sup>

### **A. Tolérances de qualité**

#### **i) Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons 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. Dans le cadre de la tolérance de 1 %, la longueur des germes visibles de l'extérieur ne doit pas dépasser 1 cm.

#### **ii) Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons 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 mous ou dégradés.

De plus, une tolérance de 10 % en nombre ou en poids d'oignons fermes présentant des germes visibles de l'extérieur est admise.

### **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons 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 lot en cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des oignons de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange d'oignons dont les types commerciaux et/ou couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur

<sup>1</sup> 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.

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 (ou du lot en cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

## **B. Conditionnement**

Les oignons doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

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, 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 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 (ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doivent être exempts de toute matière étrangère.

## **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 :

Pour les oignons transportés en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

### **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 nationale<sup>3</sup> si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE.<sup>4</sup> 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 valable<sup>5</sup>.

---

<sup>2</sup> 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.

<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 « 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.

<sup>4</sup> Voir <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>.

<sup>5</sup> 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**

- « Oignons » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- « Mélange d'oignons », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'oignons de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différent(e)s. 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>6</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 différent(e)s d'oignons de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur concerné(e)s.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé selon les diamètres minimal et maximal.

**E. Marque officielle de contrôle (facultatif)**

Adoption : 1961.

Dernière révision : 2023.

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.

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](http://www.oecdbookshop.org).

---

<sup>6</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.