

Le Calibre minimum est fixé à 20 mm en diamètre ou 50 g en poids.

Pour la catégorie «Extra», le calibre maximum est fixé à 40 mm en diamètre ou 150 g en poids.

Pour les catégories « I » et « II », la différence de diamètre ou la différence de poids entre la racine la plus petite et la racine la plus grosse, contenues dans un même colis, ne doit pas excéder 30 mm ou 200 g. Toutefois, en cas de chargement en vrac (catégorie « II »), les racines doivent seulement répondre au calibre minimum).

ART. 5. — Tolérances.

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

1) Racines n'ayant subi aucun arrêt de végétation.

A. — Tolérances de qualité :

I) Catégorie « Extra ».

— 5 pour cent en poids de racine ayant une légère trace de coloration verte ou violacées pourpre au collet, cette tolérance n'étant pas prise en considération dans le calcul du cumul des tolérances;

— 5 pour cent en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie « I »).

II) Catégorie « I » : 10 pour cent en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (catégorie « I »).

III) Catégorie « II » : 10 pour cent en poids de racines ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation.

En cas de chargement en vrac, cette tolérance s'applique par unité de transport ou par lot si l'unité de transport contient plusieurs lots.

B. — Tolérances de calibre :

Pour un même colis, il est toléré au maximum 10 pour cent en poids de racines ne répondant pas aux critères de calibre.

En cas de chargement en vrac, cette tolérance s'applique par unité de transport ou par lot si l'unité de transport contient plusieurs lots.

C. — Cumul des tolérances :

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent excéder :

— 10 pour cent pour la catégorie « Extra »

— 15 pour cent pour les catégories « I » et « II ».

Art. 6. — Emballage et présentation.

A. — Homogénéité :

Chaque emballage ou, dans le cas de chargement en vrac chaque lot doit contenir des carottes de même variété, catégorie de qualité et calibre dans la mesure, où en ce qui concerne ce dernier critère, un calibre est imposé.

B. — Conditionnement :

Les racines peuvent être présentées de l'une des façons suivantes :

1) En bottes (pour les carottes de primeur, petites variétés).

Les racines sont présentées avec leurs fanes qui doivent être fraîches vertes et saines.

Les bottes, dans un colis, doivent être de poids sensiblement uniforme et être rangées régulièrement en une ou plusieurs couches.

II) Equeutées.

Les fanes doivent être arrangées ou coupées près du collet, sans endommager la racine.

Les racines doivent être présentées :

a) En petits emballages unitaires pour la vente directe au consommateur;

b) Disposées en plusieurs couches ou non litées;

c) En vrac (chargement direct dans un moyen de transport) pour la catégorie « II ».

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit. Les racines doivent être exemptes, au conditionnement de terre (lorsque les racines sont nettoyées) ou d'autres corps étrangers.

Art. 7. — Marquage.

Chaque colis doit porter à l'extérieur en caractères lisibles et indélébiles les mentions suivantes :

A. — Identification :

Emballleur { Nom et adresse ou identification symbolique.
Expéditeur {

B. — Nature du produit :

I) — Nom de la variété pour la catégorie « Extra »;

II) — « Carottes en bottes » ou « carottes équeutées ».

— « Carottes de primeur » ou « carottes de conservation ».

— Lorsque le contenu du colis n'est pas visible de l'extérieur.

C. — Origine du produit. — Carottes de Tunisie.

D. — Caractéristiques Commerciales :

— Catégorie ;

— Nombre de bottes pour les carottes présentées en bottes.

E. — Marque officielle de contrôle :

— Label de couleur verte pour la qualité Extra;

— Label de couleurs jaune pour la catégorie I ;

— Label de couleur marron pour la catégorie II;

Art 8. — L'arrêté susvisé du 5 juillet 1952 est abrogé.

Tunis, le 14 février 1969

Le Secrétaire d'Etat au Plan
et à l'Economie Nationale.

AHMED BEN SALAH

Vu :

Le Secrétaire d'Etat à la Présidence.

BAHI LADGHAM

STANDARDISATION DES CHOUX-FLEURS

Arrêté du Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale du 14 février 1969, relatif à la standardisation des Choux-Fleurs destinés à l'exportation.

Le Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale;

Vu le décret du 22 octobre 1953, relatif au contrôle de la production tunisienne à l'exportation;

Vu le décret-loi n° 62-6 du 3 avril 1962, portant création d'un Office du Commerce de la Tunisie, ratifié par la loi n° 62-14 du 24 mai 1962;

Vu l'avis des Sous-Secrétaires d'Etat aux Finances, au Développement, à l'Industrie et au Commerce et à l'Agriculture;

Arrête :

Article Premier. — Est interdite sous peine de sanctions prévues à l'article 7 du décret sus-visé du 22 octobre 1953

l'exportation des choux-fleurs ne satisfaisant pas aux conditions définies par le présent arrêté.

Art. 2. — Définition des produits :

La présente norme vise les inflorescences du « Brassica » Oleracea L. variété botrytis L. « destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion de celles destinées à la transformation ».

Art. 3. — Caractéristiques de qualité :

A. — Généralités :

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux-fleurs, au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. — Caractéristiques minima :

Les inflorescences doivent être :

- d'aspect frais;
- entières;
- saines (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie);
- propres, en particulier exemptes de résidus de produits de traitement, visible ou invisible;
- dépourvues d'humidité extérieure anormale;
- dépourvues d'odeur ou saveur étrangères.

Art. 4. — Classification :

I. — Catégorie « Extra ».

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Les inflorescences doivent être :

- bien formées, fermes, compactes;
- de grains très serrés;
- de teinte uniforme blanche ou légèrement crème;
- exemptes de tout défaut.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles ou couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.

II. — Catégorie « II ».

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. Toutefois, peuvent être admis :

- un léger défaut de forme ou de développement;
- un léger défaut de coloration;
- un très léger duvet;

En tout état de cause, les inflorescences doivent être :

- fermes;
- de grains serrés;
- de teinte blanche à ivoire (à l'exclusion de toute autre teinte);
- exemptes de défaut tel que : tache, excroissance de feuilles dans la pomme, attaque de rongeur, d'insecte ou de maladie, trace de gel, meurtrissure.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés « en feuilles » ou « couronnés », les feuilles doivent être d'aspect frais.

III. — Catégorie « II ».

Cette catégorie comporte les choux-fleurs de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Les inflorescences peuvent être :

- légèrement déformés;
- de grains légèrement déserrés;
- de coloration jaunâtre.

Elles peuvent présenter :

- de légères brûlures de soleil;
- au maximum cinq petites feuilles vertes pâles en excroissance dans les corymbes;
- un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide et gras au toucher).

Elles peuvent également présenter deux des défauts suivants :

- légère trace d'attaque d'insecte, de rongeur ou de maladie;
- léger dommage superficiel dû au gel;
- légère meurtrissure;

sous réserve qu'ils ne soient pas nuisibles à la conservation du produit et n'affectent pas sérieusement sa valeur commerciale.

Art. 5. — Calibrage :

Les choux-fleurs font l'objet d'un calibrage déterminé par diamètre maximum de leur section équatoriale, ou par l'arc mesuré sur la plus grande dimension de la partie supérieure de l'inflorescence (le calibrage d'après l'arc a été retenu à titre transitoire).

Le diamètre minimum est fixé à 11 cm et l'arc à 13 cm minimum à la différence de calibre entre l'inflorescence la plus petite et la plus grosse contenue dans un même colis ne peut excéder 4 cm pour le calibrage par le diamètre ou 5 cm pour le calibrage par l'arc.

Art. 6. — Tolérance :

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

A. — Tolérance de qualité :

I) Catégorie « Extra » 5 % en nombre d'inflorescence ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie « I »).

II) Catégorie « I » 10 %, en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (catégorie « II »).

III) Catégorie « II » 10 % en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propre à la consommation.

B. — Tolérance de calibre :

Pour toutes catégories : 10 % en nombre d'inflorescences par colis répondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui qui est mentionné sur le colis avec un minimum de 10 cm, de diamètre (ou de 12 cm, d'arc) pour les inflorescences classées dans le calibre le plus petit.

C. — Cumul de tolérances :

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie « Extra »;
- 15 % pour les catégories « I » et « II ».

Art. 7. — Emballage et présentation :

A. — Mode de présentation :

Les choux-fleurs peuvent être présentés selon trois modes :

I) En feuilles : choux-fleurs revêtus de feuilles saines et vertes de nombre et de longueur suffisants pour couvrir et protéger entièrement l'inflorescence. Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.

II) Effeuilés : choux-fleurs dépourvus de toutes les feuilles et de la partie non comestible du trognon. On peut admettre au maximum cinq petites feuilles tendres, de coloration vert pâle, entières et serrées sur l'inflorescence.

III) Couronnés, choux-fleurs demeurant garnis d'un nombre suffisant de feuilles pour protéger l'inflorescence. Les feuilles doivent être vertes et saines et élaguées à 3 cm au plus du ras de l'inflorescence. Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.

B. — Homogénéité :

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter notamment que des inflorescences de même qualité, calibre, type et forme. En outre, les inflorescences classées dans la catégorie « Extra » doivent être de teinte uniforme à l'intérieur d'un même colis.

C. — Conditionnement :

Les choux-fleurs doivent être bien serrés dans l'emballage. Toutefois, les inflorescences ne doivent pas être détériorées par une pression excessive. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine, dans le cas où ils portent les mentions celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit. Les choux-fleurs doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger. Les choux-fleurs de la catégorie « Extra » doivent être emballés avec un soin particulier, de façon à assurer la plus grande protection possible aux inflorescences.

Les seuls emballages utilisés sont le cageot à choux-fleurs dont les dimensions sont : 60 cm x 40 cm — hauteur 20 cm pour un seul rang ou 40 cm pour 2 rangées.

Art. 8. — Marques :

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

A. — Identification :

Emballleur { Nom et adresse
Expéditeur { ou identification symbolique.

B. — Nature du produit :

« Choux-fleurs de Tunisie » ;
(pour les emballages fermés), de Tunisie.

C. — Caractéristiques commerciales :

- catégorie ;
- calibre (indiqué par le poids minimum pour 100 pieds exprimée en kilos ou par le poids minimum par pieds ou nombre de pieds).

D. — Marque officielle de contrôle :

Label Tunisia verte pour la catégorie « Extra » ;
Label Tunisia jaune pour la catégorie « I » ;
Label Tunisia marron pour la catégorie « II ».

Tunis, le 14 février 1969

Le Secrétaire d'Etat au Plan
et à l'Economie Nationale.

AHMED BEN SALAH

Vu :

Le Secrétaire d'Etat à la Présidence.

BAHI LADGHAM.

STANDARDISATION DES ARTICHAUTS

Arrêté du Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale du 14 février 1969, fixant les règles applicables à la standardisation des conserves des fonds et coeurs d'artichauts destinés à l'exportation et à la consommation locale.

Le Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale;

Vu le décret du 10 octobre 1919, sur la répression des fraudes dans le commerce de marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ou naturels, ensemble les textes qui l'ont modifié ou complété;

Vu le décret du 22 octobre 1953, relatif au contrôle de la production tunisienne à l'exportation;

Vu l'arrêté du 12 janvier 1921, réglementant en ce qui concerne les boissons et liquides, la confiserie et les produits connexes de

édulcorants, colorants, essences et antiseptiques, tel qu'il a été modifié par l'arrêté du 17 octobre 1959;

Vu l'arrêté du 5 juillet 1952, sur le contrôle à l'exportation des conserves de légumes de Tunisie, modifié par l'arrêté du 8 septembre 1953, et notamment ses articles 5, 6 et 7;

Vu l'avis des Sous-Secrétaires d'Etat aux Finances, au Développement, à l'Industrie, et au Commerce et à l'Agriculture;

Arrête :

Article Premier. — Dénomination et Désignation.

Les conserves alimentaires dénommées « fonds et coeurs d'artichauts » doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir du réceptacle des capitules ou des inflorescences de *Cynara cardunculus* L. (variété *Sativus*), ou de *Cynara scolymus* L. et d'eau ou d'une sauce appropriée, avec addition facultative de sel (chlorure de sodium), de sucre, de vinaigre, citrons ou d'acide citrique cristallisé commercialement pur, d'épices, d'aromates, ainsi que d'acide ascorbique employé comme anti-oxygène sous les conditions réglementaires.

a) Fonds et coeurs d'artichauts.

Cette désignation est réservée aux conserves constituées de fonds et coeurs d'artichauts et d'eau, comportant ou non l'addition d'un ou plusieurs des ingrédients suivants, à l'exclusion de tous autres : Sel, Sucre, Vinaigre ou acide citrique, acide ascorbique.

b) Fonds et coeurs d'artichauts préparés.

Cette désignation est réservée exclusivement aux conserves constituées de fonds et coeurs d'artichauts et d'une sauce appropriée, avec addition facultative d'un ou plusieurs des ingrédients sus mentionnés.

Art. 2. — Présentation.

La présentation des fonds et coeurs d'artichauts en conserve peut s'effectuer de trois façons auxquelles doivent correspondre les dénominations suivantes :

- fonds d'artichauts : constitués par des fonds d'artichauts entiers d'un diamètre égal ou supérieur à 40 mm avec calibrage régulier.
- coeurs d'artichauts : constitués par des coeurs d'artichauts entiers avec un calibrage régulier.
- coeurs d'artichauts à l'Espagnol : constitués par des coeurs d'artichauts entiers et de moules suivants : (12-14) (14-18) (18-22) (22-26) (26-30) en boîtes de 1/2/1.
- morceaux de fonds d'artichauts : constitués de morceaux pouvant être de forme irrégulière mais dont la dimension ne doit pas être inférieure au quart d'un fond d'artichaut de 40 mm de diamètre. Les fonds entiers d'un diamètre inférieur à 40 mm peuvent également être utilisés dans cette préparation.

Art. 3. — Caractéristiques exigées.

Les fonds et coeurs d'artichauts utilisés doivent être frais, sains en bon état et avoir atteint un développement convenable, sans être fibreux.

Ils doivent être préparés soigneusement et être débarrassés de tout fragment de tige (pédoncule), de feuilles, (bractées) ou de foin (fleurs en épanouies). Le liquide de jutage doit être clair légèrement trouble et avoir un pH voisin de 4,5. A l'examen microscopique, ce liquide ne doit présenter aucun développement bactérien.

Art. 4. — Poids.

Le poids minimum de produit égoutté doit correspondre aux indications du tableau ci-après.