

TABLE DES MATIERES

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME	6
I. DEFINITION DU PRODUIT	18
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE	20
A. Caractéristiques minimales.....	20
B. Classification.....	24
<i>i) Catégorie “extra”</i>	24
<i>ii) Catégorie I</i>	26
<i>iii) Catégorie II</i>	28
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	30
<i>i) Carotte de primeur et variétés à petites racines</i>	30
<i>ii) Carottes de conservation et variétés à grosses racines</i>	30
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES	32
A. Tolérances de qualité.....	32
<i>i) Catégorie “extra”</i>	32
<i>ii) Catégorie I</i>	32
<i>iii) Catégorie II</i>	34
B. Tolérances de calibre.....	34
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION	36
A. Homogénéité.....	36
B. Conditionnement.....	36
C. Présentation.....	38
<i>i) En bottes</i>	38
<i>ii) Carottes équeutées</i>	38
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	40
A. Identification.....	40
B. Nature du produit.....	42
C. Origine du produit.....	42
D. Caractéristiques commerciales.....	42
E. Marque officielle de contrôle (facultative).....	42

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les carottes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- **entières** : c'est-à-dire sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit.
⇒ photo 3
- **saines** ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation : les produits doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur commerciale. En particulier, cela exclut les produits pourris, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination. ⇒ photos 4 à 8
- **propres, c'est-à-dire** :
 - **pour les carottes lavées, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles**. Les carottes lavées doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. ⇒ photo 9
 - **pour les autres carottes, pratiquement exemptes de toute impureté grossière**. Les carottes non lavées doivent être pratiquement exemptes de terre en quantité excessive, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. Cependant, 2% en poids de terre adhérente peuvent être considérés comme normaux. ⇒ photo 10
- **pratiquement exemptes de parasites** : le produit doit être pratiquement exempt d'insectes ou d'autres parasites. La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit.

photo 3 : Pointe endommagée - Exclu



photo 3: Damaged tip - Not allowed

photo 4 : Pourriture du collet - Exclu

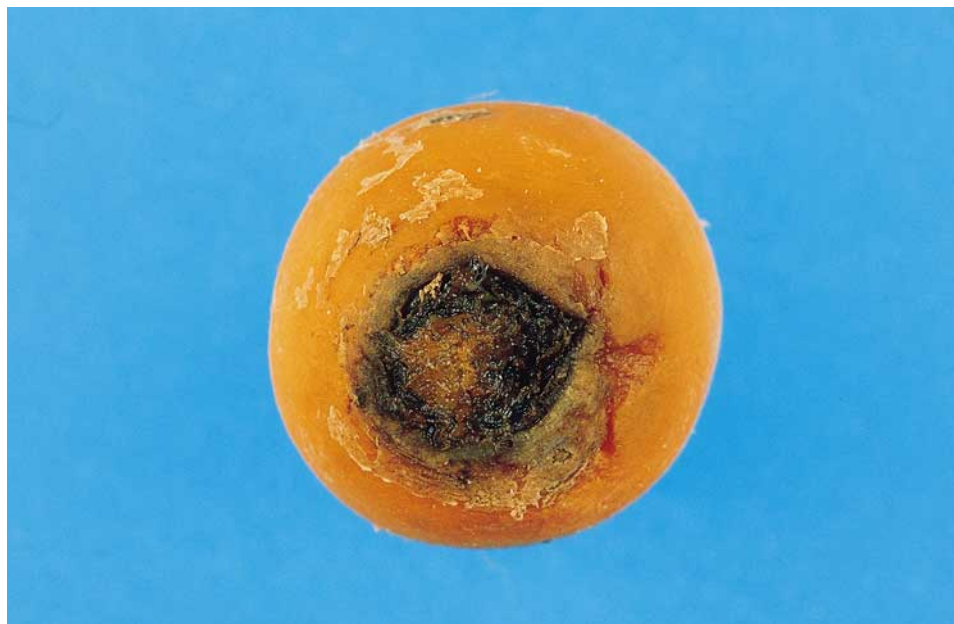


photo 4: Crown rot - Not allowed

photo 5 : Pourriture du collet (section) - Exclu



photo 5: Crown rot (section) - Not allowed