

CHOUX DE BRUXELLES
REGLEMENT CEE N° 1591/87 (JOCE DU 06.06.87)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entiers - sains - d'aspect frais - propres - non gelés - exempts d'insectes ou parasites - exempts d'humidité anormale - exempts d'odeur ou saveur étrangères - coupe du trognon franche 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> - forme - coloration - défauts 	<ul style="list-style-type: none"> bien fermés bien colorés (dans le cas de choux non parés une légère décoloration est admise) légères meurtrissures pas d'atteinte de gel 	<ul style="list-style-type: none"> moins fermés sans être ouverts fermeté moins prononcée traces légères de gel
III - CALIBRAGE (diamètre de la section équatoriale)		
<ul style="list-style-type: none"> - choux parés Æ minimum - choux non parés Æ minimum 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mm 15 mm 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mm 15 mm
-homogénéité écart maximum	20 mm	
IV - TOLERANCES (en poids)		
Qualité	10 %	10 %
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - doit assurer une protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	"choux parés ou non parés" si le contenu n'est pas visible	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre(selon le cas)	Oui	Oui