
Norme internationale



7922

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Poireaux — Guide pour l'entreposage et le transport réfrigéré

Leeks — Guide to cold storage and refrigerated transport

Première édition — 1985-07-15

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7922:1985](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/605df3f2-993d-4220-9eed-f50d68d9bfde/iso-7922-1985)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/605df3f2-993d-4220-9eed-f50d68d9bfde/iso-7922-1985>

CDU 635.26 : 664.8.037

Réf. n° : ISO 7922-1985 (F)

Descripteurs : produit agricole, légume, poireau, entreposage au froid, transport.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7922 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

[ISO 7922:1985](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/605df3f2-993d-4220-9eed-f50d68d9bfde/iso-7922-1985)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/605df3f2-993d-4220-9eed-f50d68d9bfde/iso-7922-1985>

Poireaux — Guide pour l'entreposage et le transport réfrigéré

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale décrit des méthodes permettant d'avoir de bonnes conditions d'entreposage et de transport réfrigéré pour les poireaux (*Allium porrum*) destinés à la consommation, pour le maintien de leur qualité et d'éviter leur dépréciation.

Les limites d'application des méthodes sont données dans l'annexe.

2 Conditions de récolte et de mise en entrepôt

2.1 Récolte

Les poireaux provenant de variétés adéquates, destinés à la conservation et au transport réfrigéré, doivent être de bonne qualité commerciale, d'un diamètre d'au moins 2,5 cm et de hauteur de bulbe, à compter de la base des racines, d'au moins 10 cm. Ceux-ci doivent être entiers, dépourvus d'une humidité extérieure anormale, exempts de blessures mécaniques ou de lésions dues au gel; ils doivent être frais et exempts de maladies cryptogamiques et parasites du sol.

Il est recommandé de n'entreposer que des poireaux destinés à la consommation directe.

2.2 Mise en entrepôt

Les poireaux doivent être mis en entrepôt réfrigéré le plus tôt possible après la récolte et en limitant les manipulations.

Les entrepôts réfrigérés devront avoir été préalablement désinfectés, dératés, aérés et refroidis.

2.3 Mode d'entreposage

Les poireaux destinés à la conservation réfrigérée doivent être placés dans des caisses, non serrés; s'il y a lieu, les poireaux peuvent être liés, non serrés, sous forme de bottes de 10 à 12 poireaux de la même variété et de dimensions assez proches.

L'emballage des poireaux en vue de la conservation et du transport réfrigéré doit être fait dans des caisses aptes à assurer une protection du produit et une bonne circulation de l'air dans l'emballage.

3 Conditions optimales d'entreposage

3.1 Température

La température optimale d'entreposage des poireaux est comprise entre -1 et $+0,5$ °C.

3.2 Humidité relative

L'humidité relative de l'air doit être de 90 ± 5 %.

3.3 Durée d'entreposage

La durée d'entreposage est d'environ 2 à 3 mois. Dans des conditions favorables d'entreposage et pourvu que la qualité des poireaux soit bonne, il est possible de les entreposer jusqu'à 6 mois.

Contrôler l'état de santé des poireaux hebdomadairement, ou aussi souvent qu'il est nécessaire, et adapter en conséquence les conditions d'entreposage.

4 Opérations à l'issue de l'entreposage

À l'issue de l'entreposage réfrigéré, les poireaux doivent être emballés selon leur calibre et leur qualité et les feuilles fanées ainsi que d'autres éléments indésirables sur la base bulbeuse doivent être éliminés de façon que leur partie blanche soit propre.

La sortie des entrepôts réfrigérés doit tenir compte de la capacité de conditionnement¹⁾, afin d'éviter l'entreposage, à température ambiante ou à des températures plus élevées, des poireaux qui ne pourraient être conditionnés immédiatement.

5 Transport réfrigéré

En vue du transport, les poireaux doivent être emballés dans les types d'emballage normalisés, existant dans chaque pays, pour assurer le maintien de leur qualité.

Le transport doit être réalisé dans les mêmes conditions que celles décrites en 3.1 et 3.2.

1) Augmentation lente de la température pour éviter la condensation à la surface du produit refroidi.

Annexe

Limites d'application

La présente Norme internationale constitue seulement un guide de caractère très général. Il peut, de ce fait, résulter que des particularités locales, inhérentes à la variabilité du produit dans le temps et dans l'espace, obligent à définir d'autres conditions de récolte ou d'autres conditions physiques du local d'entreposage.

La présente Norme internationale ne s'applique donc pas, sans restriction, à tous les cultivars sous tous les climats, et chaque

spécialiste restera par suite juge des modifications éventuelles à leur apporter.

Compte tenu de toutes les restrictions qu'il est possible de faire, les poireaux étant une matière vivante, l'application du guide contenu dans la présente Norme internationale doit permettre d'éviter bon nombre d'accidents d'entreposage et de transport.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7922:1985

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/605df3f2-993d-4220-9eed-f50d68d9bfde/iso-7922-1985>