



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/8
22 mars 2004

FRANÇAIS SEULEMENT

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT
DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET
DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits
et légumes frais

Cinquantième session, Genève, 10-14 mai 2004

Point 3 c) de l'ordre du jour provisoire

LES POMMES DE TERRE

Proposition transmise par la France

Note du secrétariat: La délégation de la France a transmis une proposition de modification de la norme CEE-ONU pour les Pommes de Terre. Les ajouts de texte ont été soulignés.

CEE-ONU FFV-...

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POMMES DE TERRE

livrées au trafic international
entre pays membres de la CEE et à destination de ces pays

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de conservation des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum L.* et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes de terre destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre 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 tubercules doivent être :

- d'aspect normal pour la variété considérée, *compte tenu de la zone et de l'année de production;*
- entiers; c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes,
- *non éclatés, c'est à dire ne comportant pas de crevasses de croissance;*
- à peau bien formée, *pour les pommes de terre de conservation;*
- pratiquement propres, *exempts de matières étrangères visibles, notamment de terre adhérente pour les pommes de terre lavées;*
- *exempts de dommages dus à la chaleur ou au gel;*
- *exempts de coloration verte;*
- *exempts de défauts internes graves;*
- *non germés;*
- exempts d'humidité extérieure anormale;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pommes de terre doivent avoir été soigneusement récoltées.

Le développement et l'état des pommes de terre doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les pommes de terre font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) Catégorie I

Les pommes de terre classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent être de forme régulière et d'aspect convenable.

Elles peuvent comporter les défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme;
- de légers défauts d'aspect;
- de légers défauts superficiels;
- un léger défaut de coloration ;
- de très légers défauts internes.

Ces légers défauts sont définis en annexe I pour les pommes de terre de conservation et en annexe II pour les pommes de terre de primeur.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes de terre qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles peuvent comporter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme;
- des défauts d'aspect;
- des défauts superficiels;
- un défaut de coloration;
- de légers défauts internes.

Ces défauts sont définis en annexe I pour les pommes de terre de conservation et en annexe II pour les pommes de terre de primeur.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre du tubercule est déterminé à la maille carrée.

A Pommes de terre de conservation

i) Calibre minimal

Le calibre minimal est fixé à 35 mm, à l'exclusion des pommes de terre de conservation à chair ferme.

Les pommes de terre de conservation d'un calibre minimal de 28 mm peuvent être commercialisées sous la dénomination "grenaille à éplucher" et à seule destination :

- des entreprises se chargeant de l'épluchage avant la vente aux consommateurs;
- des collectivités et des restaurants.

ii) Homogénéité

Pour les emballages de 5 kg ou moins, l'écart entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros est fixé à 30 mm.

iii) Répartition des calibres

Les colis et les lots de pommes de terre dont le nombre de tubercules au kilogramme est supérieur à celui fixé dans le tableau suivant doivent comporter l'indication des calibres minimal et maximal.

Cette disposition ne s'applique pas aux pommes de terre de consommation à chair ferme.

<u>Calibre</u>	<u>Nombre maximum de tubercules au kg</u>
35 mm et +	14
40 mm et +	12
45 mm et +	10
50 mm et +	8

B. Pommes de terre de primeuri) Calibre minimal

Le calibre minimal est fixé à 28 mm. Toutefois, les tubercules d'un calibre compris entre 17 mm et 28 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

ii) Homogénéité

Pour les emballages de 5 kg ou moins, l'écart entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros est fixé à 30 mm.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité, de calibre et d'autres variétés sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot, en cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Respectivement, 6% et 4% de pommes de terre de conservation ou de pommes de terre de primeur non conformes aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, il est admis au maximum :

- 1% en poids de tubercules atteints de pourriture humide ou sèche;
- 2% en poids de tubercules verdis.

En outre, pour les pommes de terre non lavées, il est admis 2% en poids de déchets, c'est à dire de terre adhérente (limitée à 1%) ou non adhérente, de germes non adhérents et de corps étrangers.

ii) Catégorie II

Respectivement, 8% et 6% en poids de pommes de terre de conservation ou de pommes de terre de primeur ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints d'altérations les rendant impropres à la consommation.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, il est admis au maximum :

- 1% en poids de tubercules atteints de pourriture humide ou sèche;
- 2% en poids de tubercules verdis.

En outre, pour les pommes de terre non lavées, il est admis 2% en poids de déchets, c'est à dire de terre adhérente (limitée à 1%) ou non adhérente, de germes non adhérents et de corps étrangers.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 3% en poids de pommes de terre ne répondant pas aux exigences prévues en matière de calibrage ou au calibre indiqué.

Cependant, pour les pommes de terre de consommation à chair ferme, le calibre doit être supérieur à 28 mm pour les pommes de terre de conservation et à 15 mm pour les pommes de terre de primeur.

C. Tolérances d'autres variétés

2% en poids de tubercules de variétés différentes de celles constituant le colis ou le lot en cas de présentation en vrac.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis ou de chaque lot dans le cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de même origine, variété, qualité et calibre dans le cas de calibrage.

La partie apparente du contenu du colis ou du lot dans le cas de présentation en vrac doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les pommes de terre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

C. Présentation

Les pommes de terre de conservation doivent être présentées dans des emballages propres, en bon état et appropriés.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Pour les pommes de terre présentées en emballages, chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après soit par impression directe, soit sur une étiquette extérieure solidement fixée :

Pour les pommes de terre transportées en vrac dans un engin ou compartiment d'engin de transport, ou en conteneur de grande capacité, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport.

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel.

B. Nature du produit

Soit : pommes de terre de primeur ou pommes de terre nouvelles;

Soit : pommes de terre, suivi, le cas échéant, de la mention "de consommation" ou "de consommation à chair ferme".

Nom de la variété;

C. Origine du produit

Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

Catégorie.

Calibre exprimé, selon le cas, par le calibre minimal suivi du calibre maximal ou de l'expression "et +", ou par une des mentions : "grenaille à éplucher" pour les pommes de terre de conservation ou "grenaille" pour les pommes de terre de primeur.

Poids net;

Indication du lot;

Indication, le cas échéant, de l'utilisation d'un produit antigerminatif autorisé par la mention : "traité contre la germination";

Facultativement; des indications relatives aux conditions à respecter pour l'entreposage, les manipulations, le transport, la vente au détail, l'utilisation culinaire recommandée, ou aux conditions particulières de production.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

ANNEXE I

POMMES DE TERRE DE CONSERVATION
DEFAUTS ADMIS DANS CHACUNE DES CATEGORIES DANS LES LIMITES SUIVANTES

	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Défauts de forme tels que : - crevasses de croissance cicatrisées ⁽¹⁾ ... - déformation	Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : ¼ Peu prononcée	Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : ½ Légèrement prononcée
Défauts d'aspect tels que : - gale commune superficielle - Gale argentée - Gale commune profonde et poudreuse ⁽²⁾ - Au total, défauts d'aspect limités (en pourcentage) de la surface de chaque tubercule à	Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule : 15 % 5 % 5 % 15 %	Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule : 25 % 10 % 10 % 25 %
Défauts superficiels tels que : Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures	Profondeur maximale admise : 2 mm	Profondeur maximale admise : 3,5 mm
Défauts de coloration ⁽³⁾ : Pourcentage en poids de tubercules admis	5 %	10 %
Défauts internes tels que : Taches sous-épidermiques ⁽⁴⁾ pourcentage en poids de tubercules admis	10 %	20 %
Au total, le pourcentage en poids de tubercules présentant ces défauts admis ne peut représenter pour chaque colis ou chaque lot plus de	10 %	20 %

¹ d'une profondeur inférieure à 5 mm

² sur une profondeur inférieure à 2 mm

³ Coloration vert clair, couvrant au maximum 1/8 de la surface du tubercule et pouvant être éliminée par un pelage normal.

⁴ D'une profondeur inférieure à 5 mm ou d'une surface inférieure à 2 cm² après un pelage normal

ANNEXE II

**POMMES DE TERRE DE PRIMEUR
DEFAUTS ADMIS DANS CHACUNE DES CATEGORIES DANS LES LIMITES SUIVANTES**

	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Défauts de forme tels que : -crevasses de croissance cicatrisées ⁽⁵⁾ ... - déformation	Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : ¼ Peu prononcée	Longueur maximale admise par rapport à la longueur du plus grand axe de tubercule : ½ Légèrement prononcée
Défauts d'aspect tels que gale commune superficielle	Pourcentage de surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule : 15 %	Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule : 25 %
Défauts superficiels tels que : Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures	Profondeur maximale admise : 2 mm	Profondeur maximale admise : 3,5 mm
Défauts de coloration ⁽⁶⁾ : en poids de tubercules admis	 5 %	 10 %
Au total, le pourcentage en poids de tubercules présentant ces défauts admis ne peut représenter pour chaque colis ou chaque lot plus de	 10 %	 20 %

⁵ d'une profondeur inférieure à 3,5 mm

⁶ Coloration vert clair, couvrant au maximum 1/8 de la surface du tubercule et pouvant être éliminée par un pelage normal.