



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2008/5
14 avril 2008

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Cinquante-quatrième session
Genève, 26-30 mai 2008
Point 8 de l'ordre du jour provisoire

**BROCHURE EXPLICATIVE DE LA NORME CEE-ONU
POUR LES POIVRONS DOUX**

Note du secrétariat*

Le présent document, qui est soumis par le secrétariat, contient le texte du projet de brochure pour les poivrons doux. Les dispositions de la norme sont reproduites en caractères Times New Roman normaux et sont suivies de commentaires qui apparaissent en italiques.

* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle, faute de ressources disponibles.

POIVRONS DOUX

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poivrons doux des variétés (cultivars) issues du *Capsicum annuum L.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

Les poivrons doux des photographies 1 à 4 sont tous visés par la présente norme.

Les produits ci-après ne relèvent pas de la présente norme:

- *Piments chili ou piments forts;*
- *Tous piments au goût prononcé ou brûlant;*
- *Poivrons doux destinés à la transformation industrielle.*

Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux de poivrons doux:

- *Les poivrons doux longs (pointus) (photo X);*
- *Les poivrons doux de forme carrée (épointée) (photo X);*
- *Les poivrons doux de forme carrée pointue (à toupie) (photo X);*
- *Les poivrons doux de forme aplatie (tomates) (photo X).*

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- D'aspect frais;
- Fermes;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Bien développés;
- Exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre;
- Exempts de brûlures de soleil;
- Munis de leur pédoncule; le pédoncule doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des poivrons 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.

1. Entiers

Les poivrons doivent être entiers et pourvus d'un calice. Celui-ci peut être légèrement endommagé selon la catégorie de qualité à laquelle il appartient. Les produits présentant des fissures ou des entailles fraîches, dues à une manipulation ou un emballage défectueux, ne sont admis que dans le cadre de la tolérance accordée pour la catégorie II. Les poivrons présentant des blessures non cicatrisées ou des trous laissant apparaître l'intérieur du fruit sont exclus.

Absence de calice, inadmissible (photo 5).

Meurtrissures sur plus de 1 cm², exclu (photo 6).

Trous laissant apparaître l'intérieur, exclu (photo 24).

Fendillement excessif ou bletissement à l'intérieur des craquelures, exclu (photo 25).

2. Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation

Les poivrons doivent être exempts de toute maladie, pourriture ou altération qui modifie notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. Les taches de pourriture sur le calice non comestible ne sont admises que dans le cadre de la tolérance accordée pour la catégorie II.

Pourriture excessive à l'extrémité pistillaire, inadmissible (photo 7).

Très légère tache de pourriture, inadmissible (photo 8).

Piquetage excessif évoluant en taches de pourriture ou tout autre signe de pourriture, inadmissible.

Le piquetage est un défaut physiologique dû à un excès de calcium (photos 9, 10).

3. Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles

Les poivrons doivent être pratiquement exempts de terre, de poussière, de résidus de produits chimiques ou d'autres matières étrangères. Toutefois, de très légères traces de terre ou d'autres matières étrangères naturelles sont admises dans la catégorie I et de légères traces dans la catégorie II. De larges taches de terre ou toutes traces de dépôts inorganiques sont exclues.

Dépôts excessifs de calcium dus à l'eau, inadmissibles (photo 11).

Dépôts excessifs de calcium dus à l'eau sur le corps du poivron, inadmissibles. Fumagine consécutive à une infestation de pucerons, inadmissible (photos 12, 13).

Tout dépôt de couleur bleue ou verte ou d'une autre couleur inhabituelle indiquant la présence de traces de résidus de pesticides, inadmissible (photo X).

4. D'aspect frais

Les poivrons doivent être d'une fraîcheur acceptable. Ils peuvent manquer d'une certaine fraîcheur selon la catégorie de qualité.

Flétrissement excessif, inadmissible (photo 14).

5. Fermes

Commentaire à ajouter.

6. Pratiquement exempts de parasites

Les poivrons doivent être exempts de parasites. Cependant un ou deux parasites occasionnels sont jugés admissibles (photo 15).

7. Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair

Les poivrons doivent être exempts de dommages internes et externes causés par des parasites. Toutefois, de légers dommages ne lésant que l'épiderme sont admis dans la limite des parties présentant des défauts admises dans chaque catégorie.

Dommages externes causés par des parasites, inadmissibles (photo 16).

*Dommages internes causés par des parasites, généralement dus au ver du cotonnier (*Helicoverpa armigera*), inadmissibles (photo 17).*

Dommages excessifs causés au calice par des parasites. Des dommages de moindre importance sont admis selon les catégories (photo 18).

8. Bien développés

Défauts excessifs de développement, inadmissibles. De légers défauts peuvent être admis dans la catégorie II.

Défaut excessif de développement, inadmissible (photo 19).

Tache/fendillement excessif, inadmissible (photos 20, 21).

9. Exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre

Dommage causé par le gel, exclu. Toutefois, de légères taches vitreuses déprimées causées par des températures basses (léger piquetage superficiel) peuvent être admises dans la catégorie II.

Trop grand nombre de taches vitreuses déprimées à la surface des poivrons, exclu (photo 22).

10. Exempts de brûlures de soleil

Brûlures excessives de soleil, inadmissibles. Toutefois, une légère brûlure de soleil n'excédant pas 1 cm² est admise dans la catégorie II.

Brûlures excessives de soleil, inadmissibles (photo 23).

11. Munis de leur pédoncule; le pédoncule doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact

Le pédoncule doit être en place mais peut être coupé au niveau du calice. Celui-ci peut être légèrement endommagé mais doit être en grande partie en place.

Dommages admissibles causés au pédoncule et au calice (photos 26, 27).

12. Exempts d'humidité extérieure anormale

Par exemple, eau stagnante à l'intérieur du colis. Ne vise pas la condensation recouvrant les poivrons à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

13. Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères

Par exemple, toute odeur et/ou saveur anormale due à de mauvaises conditions de stockage ou de transport.

B. Classification

Les poivrons doux font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

[Observation: Il n'y a aucune urgence à introduire une catégorie «Extra», mais les prescriptions correspondant à la catégorie I doivent être harmonisées avec celles de la norme-cadre.]

ii) Catégorie I

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- Un léger défaut de développement;
- De légers défauts de coloration sur un tiers au maximum de la surface totale;
- De légers défauts de l'épiderme, tels que piquetage, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la surface totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et 1 cm² pour les autres défauts;
- De légères craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

1. Un léger défaut de forme/un léger défaut de développement

Dans la catégorie I, la forme et le développement des poivrons doivent être suffisants pour que l'on puisse les remplir lorsqu'ils sont préparés par le consommateur. Des poivrons qui sont pincés ou difformes de quelque autre manière de sorte qu'il n'est pas possible de les remplir sont exclus de la catégorie I.

Limite de la catégorie I. Possibilité de remplissage pendant la préparation par le consommateur (photos 28, 29).

2. Légers défauts de coloration sur un tiers au maximum de la surface totale

Une couleur légèrement argentée sur 50 % au maximum de la surface, due à un manque de calcium pendant la croissance des poivrons, n'est pas considérée comme un défaut (photos 30, 31).

Une légère coloration brune ou noire sur 50 % au maximum de la surface, due à un excès de calcium pendant la croissance des poivrons, n'est pas considérée comme un défaut (photos 32, 33).

3. Légers défauts de l'épiderme, tels que piquetage, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la surface totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et 1 cm² pour les autres défauts

Piquetage: Légères taches superficielles – jusqu'à deux légères taches sont admises dans la catégorie I. Les taches doivent être saines et ne faire apparaître aucune forme d'altération à l'intérieur. Ce défaut est exclu au stade de l'emballage (photo 34).

4. De légères craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale

Légères éraflures: Légères éraflures superficielles. Limite admise dans la catégorie I (photo 35).

Pratiquement exempts de taches, de roussissement, ou de fines craquelures.

Fines craquelures superficielles. Limite admise dans la catégorie I (photo 36).

Meurtrissures: Très légères meurtrissures superficielles. Limite admise dans la catégorie I. Le dommage ne doit pas avoir altéré le centre du poivron. Ce défaut est exclu au stade de l'emballage (photos 37, 38).

Très légers dommages causés par des thrips (photo 39). Limite admise dans la catégorie I.

Très légères salissures autour du calice seulement. Une fine couche peut recouvrir une grande partie de l'épiderme autour du calice. Les dépôts ne doivent pas être épais; de couleur blanche ou grise uniquement, ils proviennent de l'évaporation de l'eau. Limite admise dans la catégorie I (photo 40).

5. Le pédoncule peut être légèrement endommagé

Le pédoncule peut être coupé au niveau du calice mais celui-ci ne doit présenter pratiquement aucune altération. Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé ou déchiré (photos 41, 42).

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

- Des défauts de forme;
- Des défauts de développement;
- Des défauts de coloration sur la moitié au maximum de la surface totale;
- Des défauts de l'épiderme, tels que piquetage, brûlures de soleil, légères meurtrissures, légères blessures cicatrisées, dont la surface totale ne peut dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et 2,5 cm² pour les autres défauts;
- Des craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale;
- De légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne s'étendent pas et n'altèrent pas la chair.

Les poivrons doux peuvent être moins fermes mais non fanés.

Le pédoncule et le calice peuvent être endommagés, à condition que la chair demeure intacte et protégée.

1. Défauts de forme et de développement

Des défauts de forme et de développement sont admis, à condition que les poivrons soient exempts de toute tache de pourriture, atteinte ou altération de nature à compromettre leur conservation. Admissible dans la catégorie II (photos 43, 44, 45).

2. Défauts de coloration sur la moitié au maximum de la surface totale

Défauts de coloration dus à un virus. Limite admise dans la catégorie II (photo 46).

3. Défauts de l'épiderme, tels que piquetage, brûlures de soleil, légères meurtrissures, légères blessures cicatrisées, dont la surface totale ne peut dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et 2,5 cm² pour les autres défauts

De légères cicatrices ou éraflures sur le corps du poivron peuvent dépasser légèrement la limite des 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et de 2,5 cm² de la surface totale pour les autres défauts, à condition que l'aspect général n'en pâtisse pas (photos 47, 48).

4. Craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale

Fendillement: De légères cicatrices ou éraflures autour du collet du poivron peuvent dépasser légèrement la limite des 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et de 2,5 cm² de la superficie totale pour les autres défauts, à condition que l'aspect général n'en pâtisse pas. Toutes les craquelures doivent être peu profondes, sans altération de la couleur (photo 49).

Piquetage: Légères taches superficielles – jusqu'à cinq légères taches sont admises dans la catégorie II. Les taches doivent être saines et ne faire apparaître aucune forme d'altération à l'intérieur (photo 50). Exclu au stade de l'emballage.

Meurtrissures: De légères meurtrissures ne dépassant pas 1 cm² sont admises à condition qu'aucune pourriture n'altère la chair. Limite admise (photo 51). Exclues au stade de l'emballage.

5. Légers défauts dus à des maladies à condition qu'ils ne s'étendent pas et n'altèrent pas la chair

Légère pourriture à l'extrémité pistillaire, ne dépassant pas 1 cm². Limite admise (photo 52).

Légers dommages: De petites piqûres provoquées par la tige d'un poivron adjacent ou des entailles causées au moment de la cueillette sont admises pour autant qu'elles sont cicatrisées et sèches et ne provoquent pas de nouvelles altérations. Limite maximale admise (photos 53, 54). Exclus au stade de l'emballage.

Roussissement ou microfendillement: Limite maximale admise sur une face du poivron (photo 55).

6. Les poivrons doux peuvent être moins fermes mais non fanés

Un léger dessèchement ou une absence de turgescence sur une face du poivron est admis à condition que celui-ci demeure raisonnablement ferme. Surface maximale admise (photos 56, 57). Exclu au stade de l'emballage.

7. Le pédoncule et le calice peuvent être endommagés, à condition que la chair demeure intacte et protégée

Le pédoncule peut être endommagé, coupé ou déchiré mais la base doit être en place. Des parties du calice peuvent manquer, par suite d'attaques de parasites ou d'une mauvaise manipulation, mais 50 % au moins du calice doivent être en place (photos 58, 59, 60).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale des poivrons.

Afin de garantir un calibre homogène, l'écart de diamètre entre les poivrons d'un même emballage doit être limité à:

- 10 mm si le plus gros poivron ne dépasse pas 40 mm;
- 20 mm si le plus petit poivron dépasse 40 mm.

Pour les produits calibrés, les poivrons du type long doivent avoir une longueur suffisamment uniforme. Un calibre homogène n'est pas obligatoire pour les produits de la catégorie II.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie «Extra»

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques

minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage):

Tolérance de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

[option a): mais à l'exclusion des poivrons dont le diamètre est de 10 mm supérieur ou inférieur au calibre indiqué]

[option b): et le calibre spécifié]

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (dans la mesure où, s'agissant de ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour les catégories «Extra» et I, sensiblement de même état de maturité et coloration.

Colis contenant des fruits de même état de maturité et coloration. Admissible dans la catégorie I (photo 61).

Toutefois, un mélange de poivrons de couleurs différentes est admis dans la mesure où l'homogénéité est respectée, en ce qui concerne l'origine, la variété ou le type commercial, la qualité et le calibre (dans la mesure où, s'agissant de ce dernier critère, un calibrage est imposé).

Mélange de colis destinés à la vente dans un emballage en gros (photo 62).

Pour les petits emballages d'un poids inférieur ou égal à 1 kg, l'homogénéité n'est exigée que pour l'origine et la catégorie de qualité.

Emballages destinés à la vente contenant des fruits dont l'origine et la catégorie de qualité sont homogènes. Emballages tricolores classiques de supermarché (photo 63).

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble (photo 64).

Présentation soignée – catégorie I (photo 65).

Présentation convenable – catégorie II (photo 66).

Emballages destinés à la vente contenant des poivrons doux miniatures dont le calibre est uniforme (photo 67).

B. Conditionnement

Les poivrons doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

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

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Emballages destinés à la vente pour les produits de la catégorie II (photo 68).

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur	Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale ² .
-----------------------------------	---

B. Nature du produit

- Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur:
 - «Poivrons doux»;
 - Couleur ou nombre de poivrons de chaque couleur, lorsque les poivrons de chacune d'entre elles ne sont pas présents en nombre identique;
 - Type commercial ou nom de la variété.

¹ Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.»

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal;
- Nombre de pièces (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Sur chaque colis, toutes les indications doivent être regroupées sur un même côté et elles sont soit imprimées soit reportées sur une étiquette. Le nom et l'adresse ou l'identification symbolique reconnue officiellement doivent être indiqués (photos 69, 70, 71).
