



## Conseil économique et social

Distr. générale  
28 août 2009  
Français  
Original: anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

#### **Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

**Soixante-cinquième session**

Genève, 5 et 6 novembre 2009

Point 5 b) iv) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des fruits  
et légumes frais – Textes recommandés pour  
adoption en tant que normes CEE-ONU  
nouvelles ou révisées: poivrons doux**

#### **Note du secrétariat**

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée pour les poivrons doux.

Le présent document est établi conformément au paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

## **Norme FFV-28**

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

### **Poivrons doux**

#### **I. Définition du produit**

La présente norme vise les poivrons doux des variétés<sup>1</sup> (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.

#### **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;
- Exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre;

---

<sup>1</sup> Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant.

- Munis de leur pédoncule; celui-ci 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.

## B. Classification

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

### i) Catégorie «Extra»

Les poivrons 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.

### ii) Catégorie I

Les poivrons 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;
- Une couleur légèrement argentée sur un tiers au maximum de la surface totale;
- De légers défauts de l'épiderme,

tels que piquetage, éraflures, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la surface totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et 1 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts; ou

craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale;

- Un pédoncule légèrement endommagé.

### 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;
- Une couleur légèrement argentée sur les deux tiers au maximum de la surface totale;

- Des défauts de l'épiderme, tels que piquetage, éraflures, brûlures de soleil, meurtrissures et blessures cicatrisées, dont la surface totale ne peut dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et 2,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts; ou des craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale;
- Une altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum;
- Un dessèchement sur un tiers au maximum de la surface;
- Le pédoncule et le calice sont endommagés, à condition que la chair autour demeure intacte.

### III. Dispositions concernant le calibrage

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

Afin de garantir un calibre homogène:

- a) L'écart de diamètre entre le plus gros et le plus petit poivron dans un même colis est limité à 20 mm;
- b) L'écart de poids entre le poivron le plus léger et le plus lourd dans un même colis doit être limité à:
  - 30 g si le poivron le plus lourd pèse 180 g au maximum;
  - 40 g si le plus petit poivron pèse 180 g au minimum.

Les poivrons allongés doit avoir une longueur suffisamment uniforme.

Un calibre homogène n'est pas obligatoire pour 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 caractéristiques 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 ou de produit atteint de pourriture ou de tout autre défaut grave qui altère la chair.

**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. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 2 % au total de produit atteint de pourriture ou de tout autre défaut grave qui altère la chair.

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage, mais à l'exclusion des poivrons dont le diamètre est de 10 mm supérieur ou inférieur au calibre indiqué.

**V. Dispositions concernant la présentation****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories «Extra» et I, sensiblement de même état de maturité et coloration.

Cependant, des poivrons dont la couleur et/ou le type commercial sont nettement différents peuvent être emballés ensemble dans une unité de vente<sup>2</sup>, pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial considéré, quant à leur origine.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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.

---

<sup>2</sup> L'unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l'acheteur.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>3</sup> doit porter en caractères groupés sur le même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### A. Identification

Emballeur 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 <sup>4</sup> .
----------------------------------	---

### B. Nature du produit

- «Poivrons doux», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- «Mélange de poivrons doux», ou dénomination équivalente, dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de poivrons dont la couleur et/ou le type commercial sont nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs ou les types commerciaux contenus dans l'unité de vente doivent être indiqués.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de poivrons de différentes origines et de couleurs et/ou de types commerciaux nettement différents, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur et/ou du type commercial correspondant.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou les poids minimal et maximal.
- Nombre de pièces (facultatif).
- «Brûlant» ou dénomination équivalente, le cas échéant.

---

<sup>3</sup> 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.».

<sup>4</sup> 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 «emballeur 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.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoption en 1969.

Dernière révision en 2009.

La norme CEE-ONU pour les poivrons doux a fait l'objet d'une brochure interprétative publiée par la CEE.

---