



## Conseil économique et social

Distr. générale  
9 septembre 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 7 de l'ordre du jour provisoire

**Interprétation des normes CEE-ONU**

#### Note du secrétariat

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

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

---

\* Le présent document a été soumis à la date susmentionnée faute de ressources disponibles.

# Norme pour les poivrons doux

## Brochure explicative

### I. Définition du produit

Norme: 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.

Interprétation: Les poivrons doux se présentent sous de multiples couleurs, calibres et formes.

Interprétation: (Les photos 1 à 8 donnent des exemples de cette multiplicité.)

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

- Piments chili ou piments forts; toutefois, certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant;
- Poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

Interprétation: Photo 1. Définition du produit – Poivrons doux visés par la présente norme.

Interprétation: Photo 2. Définition du produit – Poivrons doux de forme carrée (épointée).

Interprétation: Photo 3. Définition du produit – Poivrons doux allongés.

Interprétation: Photo 4. Définition du produit – Poivrons doux allongés.

Interprétation: Photo 5. Définition du produit – Poivrons doux de forme carrée (épointée).

Interprétation: Photo 6. Définition du produit – Poivrons doux de forme carrée pointue (à toupie).

Interprétation: Photo 7. Définition du produit – Poivrons doux de forme carrée pointue (à toupie).

Interprétation: Photo 8. Définition du produit – Poivrons doux de forme aplatie (tomates).

### II. Dispositions concernant la qualité

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

Norme: 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.

---

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

Norme: 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.

Interprétation: Avis – Il est recommandé, dans le cas des défauts de nature progressive, que l'emballer soit conscient des altérations probables au cours du transport et de la distribution.

## A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers

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

Interprétation: (Les photos 9 à 14 montrent des exemples de la caractéristique «entiers».)

Interprétation: Photo 9. Caractéristique minimale: «entiers». Absence de calice – produit exclu.

Interprétation: Photo 10. Caractéristique minimale: «entiers». Trous laissant apparaître l'intérieur du fruit – produit exclu.

Interprétation: Photo 11. Caractéristique minimale: «entiers». Trous laissant apparaître l'intérieur – produit exclu.

Interprétation: Photo 12. Caractéristique minimale: «entiers». Fendillement excessif ou bletissement à l'intérieur des craquelures – produit exclu.

Interprétation: Photo 13. Caractéristique minimale: «entiers». Brûlures excessives de soleil – produit exclu.

Interprétation: Photo 14. Caractéristique minimale: «entiers». Brûlures excessives de soleil – produit exclu.

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

Interprétation: Les poivrons doivent être exempts de toute maladie, pourriture ou altération grave qui modifie notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation.

Interprétation: (Les photos 15 à 21 donnent des exemples relatifs à la caractéristique «sains».)

Interprétation: Photo 15. Caractéristique minimale: «sains». Meurtrissures excessives – produit exclu.

Interprétation: Photo 16. Caractéristique minimale: «sains». Dessèchement excessif à l'extrémité pistillaire – produit exclu. Il s'agit d'un défaut physiologique dû à une carence en calcium. Une légère altération de l'extrémité pistillaire est admise dans les limites autorisées pour la catégorie II.

Interprétation: Photo 17. Caractéristique minimale: «sains». Très légère pourriture – produit exclu.

Interprétation: Photo 18. Caractéristique minimale: «sains». Très légère pourriture – produit exclu.

Interprétation: Photo 19. Caractéristique minimale: «sains». Pourriture sur le calice et/ou le pédoncule – produit exclu.

Interprétation: Photos 20 et 21. Caractéristique minimale: «sains». Piquetage – produit exclu.

Interprétation: Avis – Le piquetage est un défaut physiologique de nature progressive. Il est recommandé de procéder, au stade de l'emballage, à un triage plus restrictif pour écarter ce défaut.

Norme: • Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles.

Interprétation: Les poivrons doivent être pratiquement exempts de terre, poussières, résidus de produits chimiques ou autres matières étrangères visibles. De larges tâches de terre ou toutes traces de dépôts inorganiques ne sont pas acceptables. Tous dépôts de couleur bleue ou verte ou d'une autre couleur inhabituelle indiquant la présence de traces de résidus de pesticides sont exclus.

Interprétation: (Les photos 22 à 26 donnent des exemples de la caractéristique «propres».)

Interprétation: Photo 22. Caractéristique minimale: «propres». Limite admise dans toutes les catégories.

Interprétation: Photo 23. Caractéristique minimale: «propres». Limite admise dans toutes les catégories.

Interprétation: Photo 24. Caractéristique minimale: «propres». Dépôts par évaporation – limite admise pour toutes les catégories.

Interprétation: Photo 25. Caractéristique minimale: «propres». Dépôts excessifs par évaporation – produit exclu.

Interprétation: Photo 26. Caractéristique minimale: «propres». Fumagine consécutive à une infestation de pucerons – produit exclu.

Norme: • D'aspect frais.

Interprétation: Les poivrons doivent être d'une fraîcheur acceptable. Un poivron cueilli depuis peu ou sortant d'un entrepôt peut être un peu mou. (Photo 27)

Interprétation: Photo 27. Caractéristique minimale: «d'aspect frais». Flétrissement excessif – produit exclu.

Norme: • Fermes;  
• Pratiquement exempts de parasites.

Interprétation: Les poivrons doivent être exempts de parasites. Cependant deux petits parasites au maximum sont admis. (Photo 28)

Interprétation: Photo 28. Caractéristique minimale: «pratiquement exempts de parasites». Plus de deux parasites – produit exclu.

Norme: • Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair.

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

Interprétation: (Les photos 29 et 30 donnent des exemples de dommages externes et internes.)

Interprétation: Photo 29. Caractéristique minimale: «exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair». Dommages externes causés par des parasites – produit exclu.

Interprétation: Photo 30. Caractéristique minimale: «exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair». Dommages internes causés par des parasites – produit exclu.

Norme: • Exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre.

Interprétation: Dommages causés par le gel – produit exclu.

Interprétation: (Les photos 31 à 34 donnent des exemples de dommages causés par une température basse ou par du givre.)

Interprétation: Photo 31. Caractéristique minimale: «exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre». Nombre excessif, à la surface des poivrons, de tâches vitreuses déprimées, dues à un entreposage à une température à peine supérieure à 0 °C – produit exclu.

Interprétation: Photo 32. Caractéristique minimale: «exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre». Limite autorisée jusqu'à un tiers de la surface totale dans la catégorie II.

Interprétation: Photo 33. Caractéristique minimale: «exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre». Dommages causés par une température basse – produit exclu.

Interprétation: Photo 34. Caractéristique minimale: «exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre». Dommages causés par une température basse – produit exclu.

Norme: • Munis de leur pédoncule; celui-ci doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact.

Interprétation: 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.

Interprétation: (Les photos 35 à 37 donnent des exemples de cette caractéristique.)

Interprétation: Photo 35. Caractéristique minimale: «munis de leur pédoncule; celui-ci doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact». Pédoncule intact.

Interprétation: Photo 36. Caractéristique minimale: «munis de leur pédoncule; celui-ci doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact» – dommage admissible causé au pédoncule et au calice.

Interprétation: Photo 37. Caractéristique minimale: «munis de leur pédoncule; celui-ci doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact» – dommage excessif causé par des parasites au calice immangeable – produit exclu.

Norme: • Exempts d'humidité extérieure anormale.

Interprétation: 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.

Norme: • Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Interprétation: Par exemple, toute odeur et/ou saveur anormale due à de mauvaises conditions d'entreposage ou de transport.

Norme: 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**

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

### **i) Catégorie «Extra»**

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

Norme: 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.

Interprétation: (Les photos 38 et 39 donnent des exemples de poivrons appartenant à la catégorie «Extra».)

Interprétation: Photo 38. Classification: poivrons de la catégorie «Extra».

Interprétation: Photo 39. Classification: catégorie «Extra». Très légère altération superficielle – limite admise.

### **ii) Catégorie I**

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

Norme: 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:

Norme:     • Un léger défaut de forme.

Interprétation: (Les photos 40 à 42 donnent des exemples de défauts de forme admis dans la catégorie I.)

Norme:     • Une couleur légèrement argentée sur un tiers au maximum de la surface totale.

Interprétation: Photo 40. Classification: «Catégorie I, un léger défaut de forme» – limite admise.

Interprétation: Photo 41. Classification: «Catégorie I, un léger défaut de forme» – limite admise.

Interprétation: Photo 42. Classification: «Catégorie I, un léger défaut de forme» – limite admise.

Interprétation: Une couleur légèrement argentée ou une coloration brune ou noire sur un tiers au maximum de la surface est admise. Un changement de coloration à mesure que le fruit mûrit n'est pas considéré comme un défaut de coloration.

Interprétation: (Les photos 43 à 48 donnent des exemples de couleur légèrement argentée.)

Interprétation: Photo 43. Classification: «Catégorie I, couleur légèrement argentée» – limite admise.

Interprétation: Photo 44. Classification: «Catégorie I, couleur légèrement argentée» – limite admise.

Interprétation: Photo 45. Classification: «Catégorie I, coloration brune ou noire» – limite admise.

Interprétation: Photo 46. Classification: «Catégorie I, couleur légèrement argentée». Légers défauts de couleur faisant contraste – limite admise.

Interprétation: Photo 47. Classification: «Catégorie I, couleur légèrement argentée». Légers défauts de couleur faisant contraste – limite admise.

Interprétation: Photo 48. Classification: «Catégorie I, couleur légèrement argentée». Légers défauts de couleur faisant contraste – limite admise.

Norme: • 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.

Interprétation: 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. Le dommage causé par des marques d'écrasement ne doit pas avoir atteint le centre du poivron.

Interprétation: (Les photos 49 à 54 donnent des exemples de défauts de l'épiderme admis dans la catégorie I.)

Interprétation: Photo 49. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Piquetage – limite admise.

Interprétation: Photo 50. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légères éraflures superficielles – limite admise.

Interprétation: Photo 51. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légères éraflures superficielles – limite admise.

Interprétation: Photo 52. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Brûlures de soleil – limite admise.

Interprétation: Photo 53. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légères marques d'écrasement – limite admise.

Interprétation: Photo 54. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Légères marques d'écrasement – limite admise.

Interprétation: Avis – Il est recommandé que les emballeurs prennent en considération le marché de destination lorsqu'ils emballent un produit qui présente ce défaut.

Norme: ou craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale.

Interprétation: Photo 55. Classification: «Catégorie I, légers défauts de l'épiderme». Fines craquelures superficielles – limite admise.

Norme: • Un pédoncule légèrement endommagé.

Interprétation: Le pédoncule peut être coupé au niveau du calice mais celui-ci doit demeurer en grande partie non endommagé. Le pédoncule, s'il est en place, peut être endommagé ou déchiré. (Photo 56)

Interprétation: Photo 56. Classification: «Catégorie I, pédoncule légèrement endommagé». Pédoncule endommagé – admis.

### iii) Catégorie II

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

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

Norme: • Des défauts de forme.

Interprétation: Des défauts de forme et de développement sont admis. Les poivrons présentant des défauts qui modifient leur comestibilité sont exclus.

Interprétation: (Les photos 57 à 64 donnent des exemples de défauts de forme admis dans la catégorie II.)

Interprétation: Photo 57. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée, défauts de forme – admis.

Interprétation: Photo 58. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée, défauts de forme – admis.

Interprétation: Photo 59. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée, défauts de forme – limite admise.

Interprétation: Photo 60. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée, défauts de forme – limite admise.

Interprétation: Photo 61. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée pointue, défauts de forme et de développement – admis.

Interprétation: Photo 62. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée pointue, défauts de forme et de développement – admis.

Interprétation: Photo 63. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée pointue, défauts de forme et de développement – admis.

Interprétation: Photo 64. Classification: «Catégorie II, défauts de forme». Poivrons de forme carrée pointue, défauts de forme et de développement – admis.

Norme: • Une couleur légèrement argentée sur les deux tiers au maximum de la surface totale.

Interprétation: Photo 65. Classification: «Catégorie II, couleur légèrement argentée» – limite admise.

Norme: • 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.

Interprétation: 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 66.)

Interprétation: Photo 66. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Piquetage – limite admise.

Interprétation: Avis – Il est recommandé que les emballeurs prennent en considération le marché de destination lorsqu'ils emballent un produit qui présente ce défaut.

Interprétation: Éraflures: de légères cicatrices ou éraflures sur le corps du poivron sont admises, à condition que l'aspect général n'en pâtisse pas.



Interprétation: (Les photos 67 et 68 donnent des exemples de légères cicatrices ou éraflures.)

Interprétation: Photo 67. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Légères cicatrices ou éraflures – admises.

Interprétation: Photo 68. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Légères cicatrices ou éraflures – limite admise.

Interprétation: Brûlures de soleil: de légères brûlures de soleil sont admises dans la catégorie II. (Photo 69)

Interprétation: Photo 69. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme», brûlures de soleil – limite admise.

Meurtrissures: De légères meurtrissures sont admises dans la catégorie II. (Photo 70)

Interprétation: Photo 70. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Légères meurtrissures – limite admise.

Interprétation: Avis – Il est recommandé que les emballeurs prennent en considération le marché de destination lorsqu'ils emballent un produit qui présente ces défauts.

Interprétation: Blessures cicatrisées: de petites piqûres provoquées, par exemple, par la tige d'un poivron adjacent ou des entailles causées au moment de la cueillette, ou encore des dommages superficiels causés par des parasites sur de petites surfaces, sont admis pour autant que les blessures soient cicatrisées et sèches et ne provoquent pas de nouvelles altérations.

Interprétation: (Les photos 71 et 72 donnent des exemples de blessures cicatrisées.)

Interprétation: Photo 71. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Légères blessures sèches – limite admise.

Interprétation: Photo 72. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Dommages superficiels causés par des parasites – limite admise.

Interprétation: Avis – Il est recommandé que les emballeurs prennent en considération le marché de destination lorsqu'ils emballent un produit qui présente ce défaut.

Norme: ou craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale.

Interprétation: De légères craquelures, cicatrices ou éraflures sont admises, à condition que l'aspect général n'en pâtisse pas. Toutes les craquelures éventuelles doivent être peu profondes, sans altération de la couleur.

Interprétation: (Les photos 73 et 74 donnent des exemples de craquelures, de cicatrices ou d'éraflures.)

Interprétation: Photo 73. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Craquelures sèches et superficielles – limite admise sur un côté seulement du poivron.

Interprétation: Photo 74. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Légères craquelures, cicatrices ou éraflures autour du collet du poivron – limite admise.

Interprétation: De légers défauts dus à des maladies sont admis à condition qu'ils ne s'étendent pas et n'altèrent pas la chair. (Photo 75)

Interprétation: Photo 75. Classification: «Catégorie II, défauts de l'épiderme». Légers défauts dus à des maladies – limite admise.

Interprétation: Avis – Il est recommandé que les emballeurs prennent en considération le marché de destination lorsqu'ils emballent un produit qui présente ce défaut.

Norme: • Altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum.

Interprétation: Photo 76. Classification: «Catégorie II, altération de l'extrémité pistillaire» – limite admise.

Norme: • Dessèchement sur un tiers au maximum de la surface.

Interprétation: Un léger dessèchement ou une absence de turgescence touchant jusqu'à un tiers du poivron est admis, pour autant que celui-ci demeure raisonnablement ferme. (Photo 77)

Interprétation: Photo 77. Classification: «Catégorie II, dessèchement» – limite admise.

Interprétation: Avis – Il est recommandé que les emballeurs prennent en considération le marché de destination lorsqu'ils emballent un produit qui présente ce défaut.

Norme: • Pédoncule et calice endommagés, à condition que la chair autour demeure intacte.

Interprétation: 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 ne doit pas être endommagé. Des tâches de pourriture sur le calice non comestible ne sont admises que dans le cadre de la tolérance accordée pour la catégorie II.

Interprétation: (Les photos 78 à 81 donnent des exemples de dommages causés au pédoncule.)

Interprétation: Photo 78. Classification: «Catégorie II, pédoncule et calice endommagés». Léger dommage causé au calice – admis.

Interprétation: Photo 79. Classification: «Catégorie II, pédoncule et calice endommagés». Léger dommage causé au calice – limite admise.

Interprétation: Photo 80. Classification: «Catégorie II, pédoncule et calice endommagés». Dommage au pédoncule – admis.

Interprétation: Photo 81. Classification: «Catégorie II, pédoncule et calice endommagés». Dommage au pédoncule – admis.

### **III. Dispositions concernant le calibrage**

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

Norme: Afin de garantir un calibre homogène:

Norme: a) L'écart de diamètre entre le plus gros et le plus petit poivron dans un même colis est limité à 20 mm;

Norme: 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.

Norme: Les poivrons allongés doivent avoir une longueur suffisamment uniforme.

Norme: Un calibre homogène n'est pas obligatoire pour la catégorie II.

## **IV. Dispositions concernant les tolérances**

Norme: 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»**

Norme: 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**

Norme: 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**

Norme: 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**

Norme: 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**

Norme: 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.

Interprétation: (Les photos 82 à 84 donnent des exemples de présentation homogène.)

Interprétation: Photo 82. Présentation: «homogénéité» – Éventail de couleurs acceptables dans les catégories «Extra» et I.

Interprétation: Photo 83. Présentation: «homogénéité» – Poivrons allongés de calibre homogène.

Interprétation: Photo 84. Présentation: «homogénéité» – Poivrons miniatures de calibre homogène.

Norme: 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.

Interprétation: (Les photos 85 à 87 donnent des exemples de mélange.)

Interprétation: Photo 85. Présentation: «homogénéité» – Mélange de couleurs dans des colis destinés à la vente placés dans un emballage en gros.

Interprétation: Photo 86. Présentation: «homogénéité» – Emballage en gros contenant des produits dont l'origine et la catégorie de qualité sont homogènes.

Interprétation: Photo 87. Présentation «homogénéité» – Emballage destiné à la vente contenant des produits de trois couleurs, dont l'origine et la catégorie de qualité sont homogènes.

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

Interprétation: (Les photos 88 et 89 donnent des exemples de contenus dont la partie apparente est représentative.)

Interprétation: Photo 88. Présentation «uniformité» – Présentation soignée – Catégorie I.

Interprétation: Photo 89. Présentation: «homogénéité» – Présentation convenable – Catégorie II.

Interprétation: Toute tentative de tromperie consistant à placer un produit de qualité supérieure sur la couche du haut n'est pas admise.

## **B. Conditionnement**

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

Interprétation: Photo 90. Présentation: «conditionnement» – Unité de vente.

Norme: 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.

Norme: 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.

Norme: Les emballages 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

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

### A. Identification

Emballer ) Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays  
et/ou ) s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique  
expéditeur ) reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>4</sup>.

Interprétation: Sur chaque colis, tous les caractères doivent être groupés sur le même côté, qu'ils soient imprimés ou reportés sur une étiquette. Le nom et l'adresse ou l'identification symbolique reconnue officiellement doivent être indiqués.

Interprétation: (Les photos 91 à 93 donnent des exemples d'identification.)

Interprétation: Photo 91. Marquage: «Identification» – adresse de l'emballer/expéditeur.

Interprétation: Photo 92. Marquage: «Identification» – le code du calibre local («calibre GG») est facultatif.

Interprétation: Photo 93. Marquage: «Identification» – code officiel.

### B. Nature du produit

Norme: • «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

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

Interprétation: Photo 94. Marquage: «origine du produit» – Colis destiné à la vente, contenant des produits dont l'origine et la catégorie de qualité sont uniformes.

Norme: • 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

<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 «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.

différents, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur et/ou du type commercial correspondant.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Norme:
- 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

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

---