



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2001/9/Add.2  
11 janvier 2002

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits  
périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-septième session, Genève, 12-14 novembre 2001

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SEPTIÈME SESSION

Additif 2

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les poivrons doux (FFV-28) adopté à la cinquante-septième session du Groupe de travail.

**NORME CEE-ONU FFV-28**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

**POIVRONS DOUX**  
livrés au trafic international entre les pays membres  
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

**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.

Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux de:

- poivrons doux longs (pointus)
- poivrons doux de forme carrée épointée
- poivrons doux de forme carrée pointue (à toupie)
- poivrons doux de forme aplatie (tomates).

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

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.

**A. Caractéristiques minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poivrons doux 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
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- bien développés
- exempts de dégâts causés par le gel
- exempts de blessures non cicatrisées
- exempts de brûlures de soleil
- munis de leur pédoncule
- 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 doux font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

### **i) *Catégorie I***

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne le développement, la forme et la couleur, compte tenu de l'état de maturité.

Ils doivent être:

- fermes
- pratiquement exempts de taches.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé ou coupé avec le calice intact.

### **ii) *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:

- défauts de forme et de développement
- brûlures de soleil ou légères blessures cicatrisées dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts
- légères craquelures sèches et superficielles dont l'ensemble ne doit pas dépasser une longueur cumulée de 3 cm.

Ils peuvent être moins fermes mais non fanés.

Le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

## **III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre (largeur d'épaule) des poivrons doux. Par «largeur» des poivrons doux aplatis (tomates), on doit entendre le diamètre maximal de la section équatoriale.

Pour les produits calibrés, l'écart de diamètre entre le poivron doux le plus grand et le poivron doux le plus petit, dans un même colis, ne doit pas excéder 20 mm.

La largeur des poivrons doux ne doit pas être inférieure à:

- i) poivrons doux longs (pointus) ..... 20 mm
- ii) poivrons doux de forme carrée époincée  
poivrons doux de forme carrée pointue  
(à toupie)..... 40 mm
- iii) poivrons doux de forme aplatie (tomates) ..... 55 mm

Le calibrage n'est obligatoire que pour la catégorie II, sous réserve du respect des calibres minimaux.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux produits miniatures<sup>1</sup>.

#### **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 I***

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

###### **ii) *Catégorie II***

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### **B. Tolérances de calibre**

###### **i) *Catégorie I***

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas au calibres identifiés, dans une limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 pour cent de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

---

<sup>1</sup> Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des légumes de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.

ii) ***Catégorie II***

*Poivrons doux calibrés*

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas au calibres identifiés, dans une limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 pour cent de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

*Poivrons doux non calibrés*

5 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu, dans une limite de 5 mm.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie I, sensiblement de même état de maturité et coloration.

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

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

Pour les produits calibrés, les poivrons doux du type long doivent être suffisamment uniformes en longueur.

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

Les poivrons doux miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Elles peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

**B. Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>2</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### **A. Identification**

Emballleur ) Nom et adresse ou identification  
et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue  
Expéditeur ) par un service officiel<sup>3</sup>.

### **B. Nature du produit**

- Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
  - «Poivrons doux»,
  - Couleur ou, le cas échéant, nombre de poivrons de chaque couleur, lorsque les poivrons de chacune d'entre elles ne sont pas présents en nombre identique.
- Type commercial («longs», «carrés épointés», «carrés pointus», «aplatis») ou nom de la variété.

### **C. Origine du produit**

- Le pays d'origine ou, le cas échéant, les 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 ou par la mention «non calibrés» le cas échéant
- Poids net ou nombre de pièces (facultatif)
- Mini poivrons doux, baby poivrons doux, ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives.

---

<sup>2</sup> 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>3</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 «emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

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

Publiée 1969

Révision 1996, 2000, 2001

La norme CEE/ONU pour les poivrons doux  
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

-----