



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2001/9/Add.5
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 5

Note du secrétariat: Le présent document contient la norme révisée CEE-ONU pour les pois (FFV-27).

NORME CEE-ONU FFV-27

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POIS

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 pois des variétés (cultivars) issues de *Pisum sativum L.* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pois destinés à la transformation industrielle.

Selon leur mode de consommation, les pois sont classés en deux groupes:

- Les pois à écosser (pois ronds, pois ridés) destinés à être consommés sans la gousse;
- Les pois mange-tout (y compris sugar snap) destinés à être consommés avec la gousse.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pois 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,

- i) les gousses doivent être:
 - entières; toutefois les pois mange-tout (y compris sugar snap) éboutés sont autorisés
 - saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
 - propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles (y compris des parties d'inflorescence)
 - exemptes de fils durs ou de parchemin pour les pois mange-tout (y compris sugar snap)
 - pratiquement exemptes de parasites
 - pratiquement exemptes d'attaques de parasites

- exemptes d'humidité extérieure anormale
 - exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
- ii) les grains doivent être:
- frais
 - sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
 - normalement développés pour les pois à écosser
 - pratiquement exempts de parasites
 - pratiquement exempts d'attaques de parasites
 - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pois 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 pois font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

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

Les gousses doivent:

- être fraîches et turgescentes
- être exemptes de dégâts causés par la grêle
- être exemptes d'altération due à l'échauffement.

Pour les pois à écosser:

- les gousses doivent être:
 - munies de leur pédoncule
 - bien remplies et contenir au moins cinq grains.

- les grains doivent:
 - être bien formés
 - être tendres
 - être juteux et suffisamment fermes: pressés entre deux doigts les grains, ils doivent s'écraser sans se diviser
 - avoir atteint au moins la moitié du développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci
 - être non farineux
 - ne pas être endommagés, sans fissure dans la peau des grains.

Les pois peuvent toutefois présenter les légers défauts de la gousse 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:

- de légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures
- de légers défauts de forme
- de légers défauts de coloration.

Pour les pois mange-tout (y compris sugar snap):

- les grains éventuellement présents doivent être petits et à peine formés
- les pois peuvent toutefois présenter les très légers défauts de la gousse 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:
 - de très légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures
 - de très légers défauts de forme
 - de très légers défauts de coloration.

ii) Catégorie II

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

Pour les pois à écosser:

- les gousses doivent contenir au moins trois grains

- les pois peuvent être plus développés que ceux de la catégorie I, mais les pois trop mûrs sont exclus.
- les pois peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:
 - défauts des gousses:
 - des défauts superficiels, lésions et meurtrissures non évolutifs et ne risquant pas d'altérer les grains
 - un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues.
 - défauts des grains:
 - un léger défaut de forme
 - un léger défaut de coloration
 - légèrement plus fermes
 - légèrement endommagés.

Pour les pois mange-tout (y compris sugar snap):

- les grains éventuellement présents peuvent être légèrement plus développés qu'en catégorie I,
- les pois peuvent présenter les défauts de la gousse suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:
 - de légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures
 - de légers défauts de forme, y compris ceux qui sont dus à la formation de grains
 - de légers défauts de coloration
 - un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant exclues.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des pois n'est pas obligatoire.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

i) Catégorie I

10 % en poids de pois 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 % en poids de pois ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, d'attaques causées par des maladies évolutives ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pois de même origine, variété ou type commercial et qualité.

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

B. Conditionnement

Les pois 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 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

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:

¹ 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.

A. Identification

Emballeur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ²

B. Nature du produit

- «Pois à écosser», «Pois mange-tout», «Pois sugar snap», ou toute autre dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- «parés», «éboutés» ou autres indications lorsque les pois mange-tout (y compris sugar snap) sont présentés sans le pédoncule et/ou l'extrémité pistillaire, le cas échéant, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1962
Révisée 1988, 1998, 2000, 2001
La norme CEE-ONU pour les pois à écosser
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

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 «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).