

Norme CEE-ONU concernant
la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des



poivrons doux

Brochure explicative



Norme CEE-ONU concernant
la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des



poivrons doux

Brochure explicative



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2009

Note

Les normes de qualité commerciale des produits agricoles sont élaborées et approuvées par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe par l'intermédiaire de son Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles. Ces normes internationales concourent à faciliter le commerce, à favoriser la production de produits de haute qualité, à améliorer la rentabilité et à protéger les intérêts des consommateurs. Elles sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs et les exportateurs, et par d'autres organisations internationales. Elles portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

La brochure explicative de la norme relative aux poivrons doux a été rédigée en vue d'harmoniser l'interprétation de cette norme, facilitant ainsi tant le commerce international que national. Elle s'adresse aux producteurs et aux commerçants, tout comme aux autorités d'inspection. Elle correspond à la dernière édition de la norme CEE-ONU relative aux poivrons doux (FFV-28), qui a été adoptée officiellement en novembre 2009. Les futures révisions de cette norme seront postées sur le site web à l'adresse : www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-Standards.htm

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.

Pour plus d'information sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, voir le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Toute partie de la présente publication peut être librement citée ou reproduite, sous réserve de notification.








Pour tous commentaires ou demandes de renseignements, s'adresser au :

**Groupe des normes agricoles de la Division du commerce et du bois
de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe**
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
e-mail: agristandards@unece.org

ECE/TRADE/387

PUBLICATION DES NATIONS UNIES
No de vente F.09.II.E.13
ISBN 978-92-1-216512-7

Table des matières

I. Définition du produit	1	
II. Dispositions concernant la qualité	7	
III. Dispositions concernant le calibrage	49	
IV. Dispositions concernant les tolérances	53	
V. Dispositions concernant la présentation	57	
VI. Dispositions concernant le marquage	65	
Annexe : Norme CEE-ONU FFV-28 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des poivrons doux, édition 2009	71	

Le texte officiel de la norme est indiqué en caractères bleus et gras ; le texte interprétatif est indiqué en noir. Les références aux photos représentant l'interprétation visuelle sont imprimées en noir et gras. Le texte complet de la norme sans le texte interprétatif fait l'objet de l'annexe.



Définition du produit

I. Définition du produit

La présente norme vise les poivrons doux des variétés¹ (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 (allongés, carrés, plats).

Les **photos 1 à 7** présentent des exemples de cette multiplicité.

Les poivrons ci-après ne relèvent pas de cette norme :

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

¹ Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant.



Photo 1

Définition du produit –
poivrons doux allongés

Photo 2

Définition du produit –
poivron doux allongé



Photo 3

Définition du produit –
poivrons doux allongés





Photo 4
Définition du produit –
poivrons doux carrés



Photo 5
Définition du produit –
poivrons doux carrés

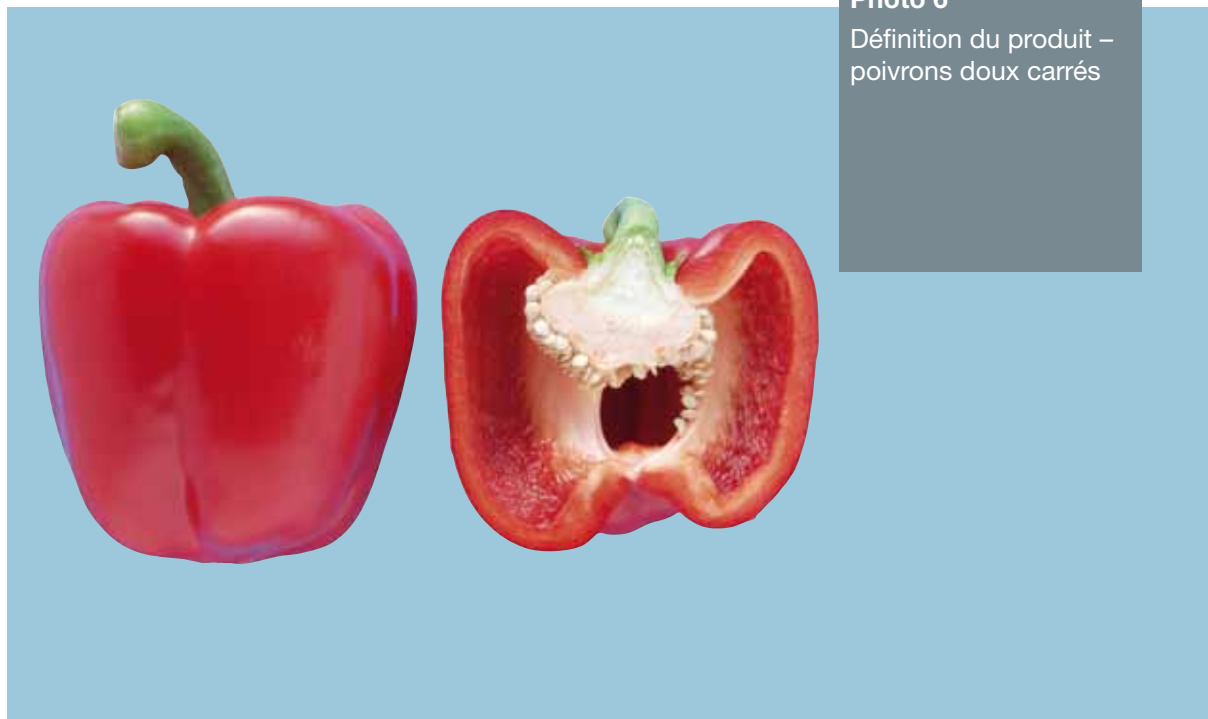


Photo 6
Définition du produit –
poivrons doux carrés



Photo 7
Définition du produit –
poivrons doux plats
(poivrons tomates)



Dispositions concernant la qualité

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.

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;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

Avis : Il est recommandé, au stade du conditionnement, d'accorder une attention toute particulière au respect des caractéristiques minimales du produit. Le fruit atteint des défauts de nature progressive s'altérera au cours de son transport et de sa distribution.

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;

Interprétation : Les poivrons doux ne doivent pas être endommagés ni avariés. La peau du produit doit être intacte. Les poivrons doux présentant des fissures ou des trous laissant apparaître l'intérieur du produit sont exclus. Le calice doit être entier. En fonction des dispositions prévues pour les catégories I et II, le calice peut être légèrement abîmé. En ce qui concerne les produits des catégories autres que «Extra» comportant des fissures ou des entailles fraîches dues à un défaut d'emballage ou à une manipulation, ils ne sont acceptés que dans les cas de la tolérance des catégories I et II.

Les **photos 8 à 12** reflètent des exemples de la caractéristique minimale «entiers».



Photo 8

Caractéristique minimale : «entiers». Absence de calice – exclu



Photo 9
Caractéristique minimale : «entiers». Trous laissant apparaître l'intérieur du fruit – exclu

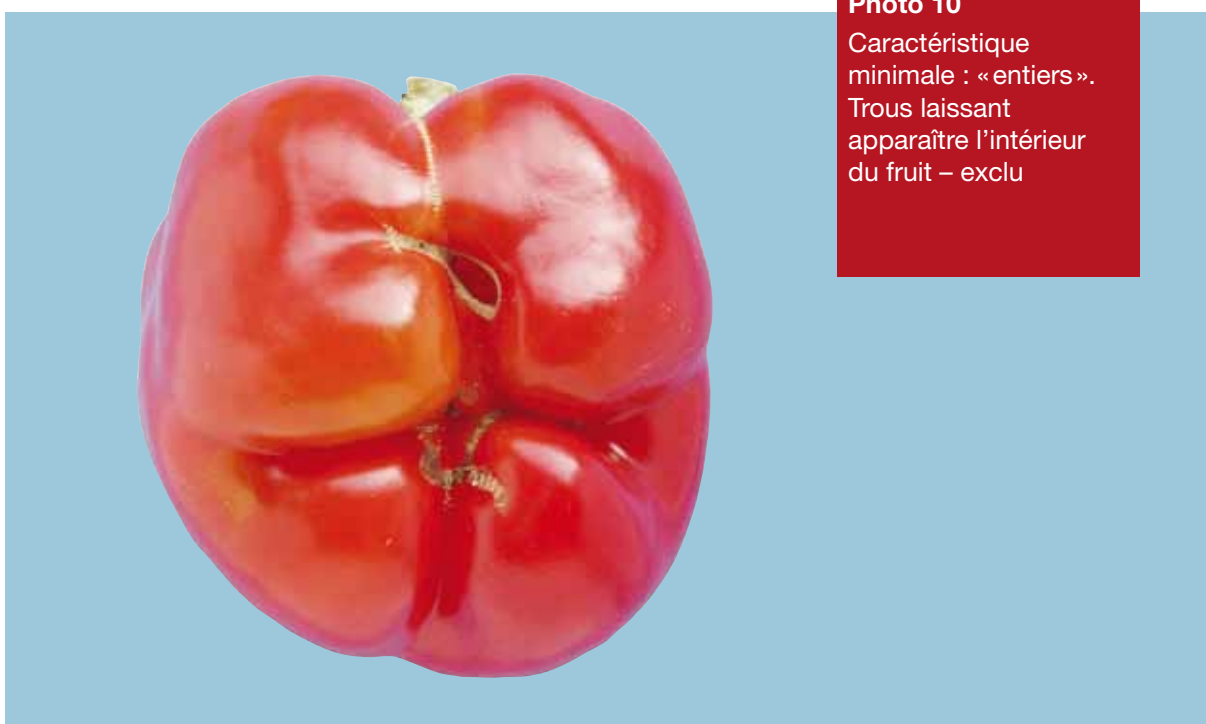


Photo 10
Caractéristique minimale : «entiers». Trous laissant apparaître l'intérieur du fruit – exclu



Photo 11

Caractéristique minimale : «entiers». Fendillement excessif – exclu



Photo 12

Caractéristique minimale : «entiers». Importante brûlure de soleil – exclu

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

Interprétation : Les poivrons doux doivent être exempts de toute maladie ou altération grave modifiant notablement leur apparence, leur comestibilité ou leur conservation.

Les poivrons doux comportant les défauts suivants sont donc exclus :

- Pourriture, même légère ou si elle affecte le calice et/ou le pédoncule;
- Moisissure;
- Importants piquetages;
- Meurtrissures importantes;
- Importantes altérations de l'extrémité pistillaire.

En outre, les poivrons doux doivent être exempts de défauts physiologiques tels que des défauts dus à un piquetage ou à une carence en calcium (appelée altération de l'extrémité pistillaire). Cependant, de petites altérations de l'extrémité pistillaire, des meurtrissures et des piquetages sont acceptés dans les limites de la catégorie II.

Avis : Il est recommandé, au stade du conditionnement, de procéder à un triage restrictif en ce qui concerne des défauts de nature progressive tels que la pourriture, la moisissure et le piquetage.

Des exemples concernant la caractéristique minimale « sains » sont présentés sur les **photos 13 à 18**.



Photo 13
Caractéristique minimale : « sains ».
Très légère pourriture – exclu



Photo 14

Caractéristique minimale : « sains ».
Légère pourriture – exclu



Photo 15

Caractéristique minimale : « sains ».
Moisissure du calice et/ou du pédoncule – exclu

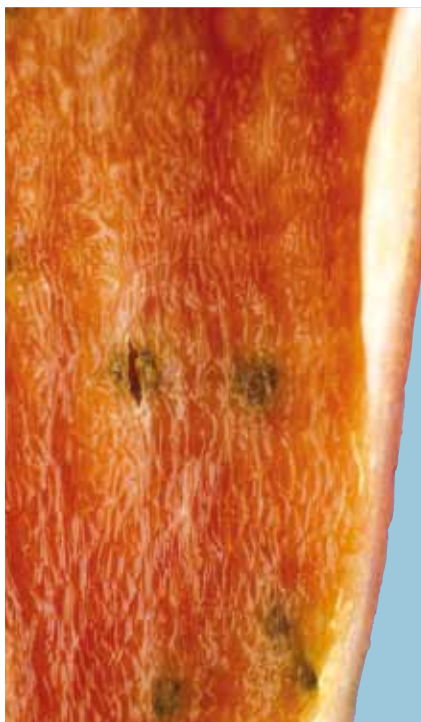


Photo 16
Caractéristique minimale : «sains». Importants piquetages – exclu



Photo 17
Caractéristique minimale : «sains». Meurtrissures importantes – exclu



Photo 18

Caractéristique minimale : « sains ». Importantes altérations de l'extrémité pistillaire – exclu

- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;

Interprétation : Les poivrons doux doivent être pratiquement exempts de terre, poussière, résidus de produits chimiques ou autres matières étrangères visibles. De larges taches 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.

Des exemples concernant la caractéristique minimale « propres » sont présentés sur les **photos 19 à 23**.



Photo 19

Caractéristique minimale : « propres ». Traces de matière étrangère visible - admis dans toutes les catégories



Photo 20
Caractéristique minimale : « propres ». Traces de matière étrangère visible - admis dans toutes les catégories



Photo 21
Caractéristique minimale : « propres ». Pratiquement exempts de traces de matière étrangère visible – limite admise dans toutes les catégories



Photo 22

Caractéristique minimale : « propres ». Matière étrangère – exclu



Photo 23

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

- D'aspect frais;
- Fermes;

Interprétation : Les poivrons doux doivent être de fraîcheur acceptable. Un poivron cueilli depuis peu ou sortant d'un entrepôt peut être un peu mou mais non flétri. **Photo 24**



Photo 24
Caractéristiques minimales :
« d'aspect frais » et
« fermes ». Important flétrissement – exclu

- Pratiquement exempts de parasites;

Interprétation : La présence de parasites peut entraîner le rejet à la présentation et à l'acceptation commerciale du produit. En conséquence la limite acceptable serait la présence de rares insectes, acariens ou autres parasites contenus dans le colis ou l'échantillon; toute présence de colonies conduirait au rejet du produit. **Photo 25**



Photo 25
Caractéristique minimale :
« pratiquement exempts de parasites ». Présence de colonies d'insectes – exclu

- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;

Interprétation : Les poivrons doux doivent être exempts de dommages internes et externes causés par des parasites qui altèrent la chair. Les dommages touchant la chair en font un produit impropre à la consommation. Toutefois de légers dommages causés par des parasites ne lésant que l'épiderme sont admis dans la limite des dispositions présentant des défauts de l'épiderme admis dans chaque catégorie.

Des exemples concernant la caractéristique minimale «exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair» sont présentés sur les **photos 26 et 27**.



Photo 26
Caractéristique minimale : «exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair». Dommages externes causés par des parasites – exclu



Photo 27
Caractéristique minimale : « exempts d’attaques de parasites qui altèrent la chair ». Dommages internes causés par des parasites – exclu

- Exempts de dommages causés par une température basse ou par le gel;

Interprétation : Les dommages causés par le gel sont exclus. En outre, le stockage du produit à température inférieure au seuil critique d’environ 7°C peut provoquer des taches vitreuses déprimées qui, en se rejoignant les unes aux autres, conduisent à l’altération du produit lors de son retour à une température ambiante. Les lésions liées à la température peuvent être acceptables dans la limite des 10% de tolérance prévue dans la catégorie II, à condition que le produit reste comestible. **Photos 28 à 31**

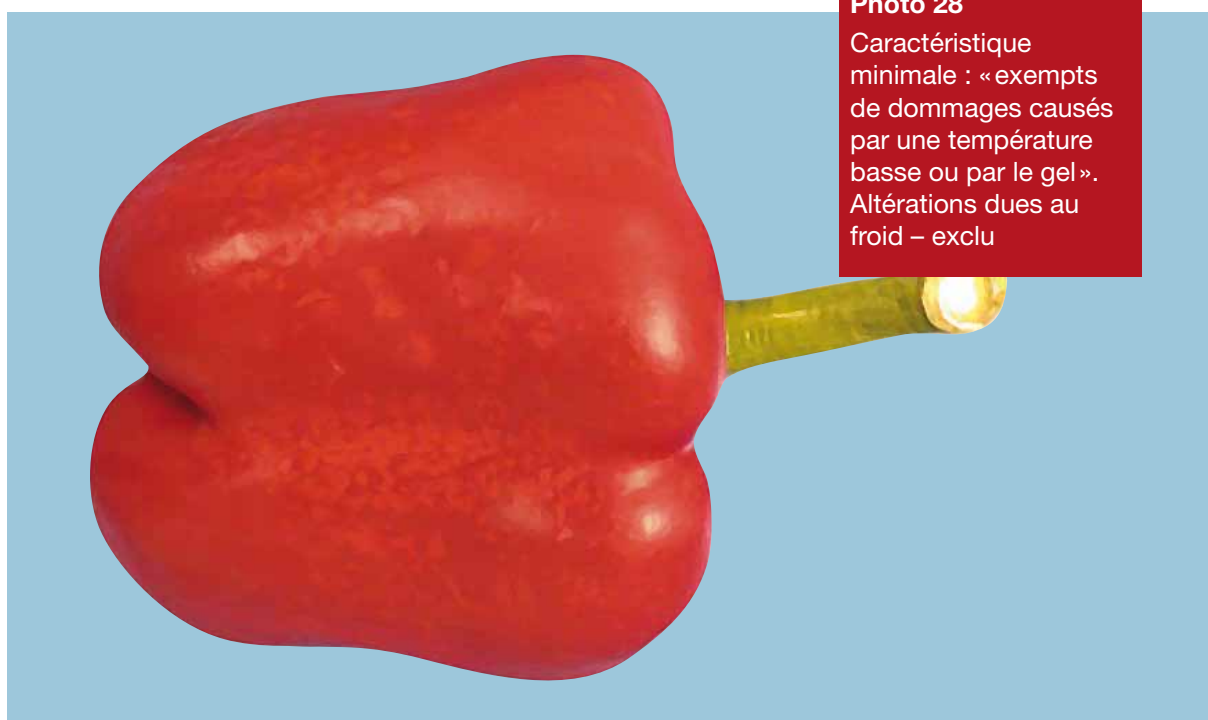


Photo 28
Caractéristique minimale : « exempts de dommages causés par une température basse ou par le gel ». Altérations dues au froid – exclu

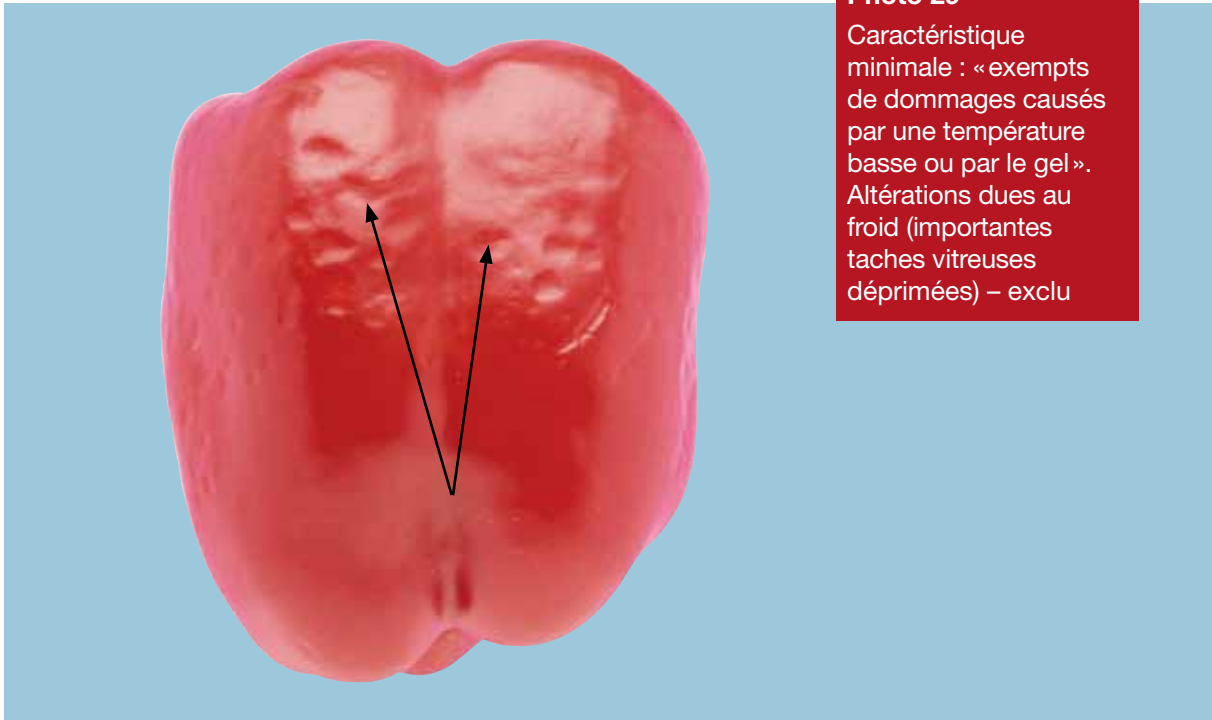


Photo 29

Caractéristique minimale : « exempts de dommages causés par une température basse ou par le gel ». Altérations dues au froid (importantes taches vitreuses déprimées) – exclu



Photo 30

Caractéristique minimale : « exempts de dommages causés par une température basse ou par le gel ». Dommages dus au gel – exclu



Photo 31
Caractéristique minimale : « exempts de dommages causés par une température basse ou par le gel ». Dommages dus au gel (vue interne du poivron endommagé figurant sur la photo 30) – exclu

- **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. Ce dernier peut être légèrement endommagé mais doit être en grande partie en place. La chair ne doit pas être endommagée.

Les **photos 32 à 34** donnent des exemples de cette caractéristique.

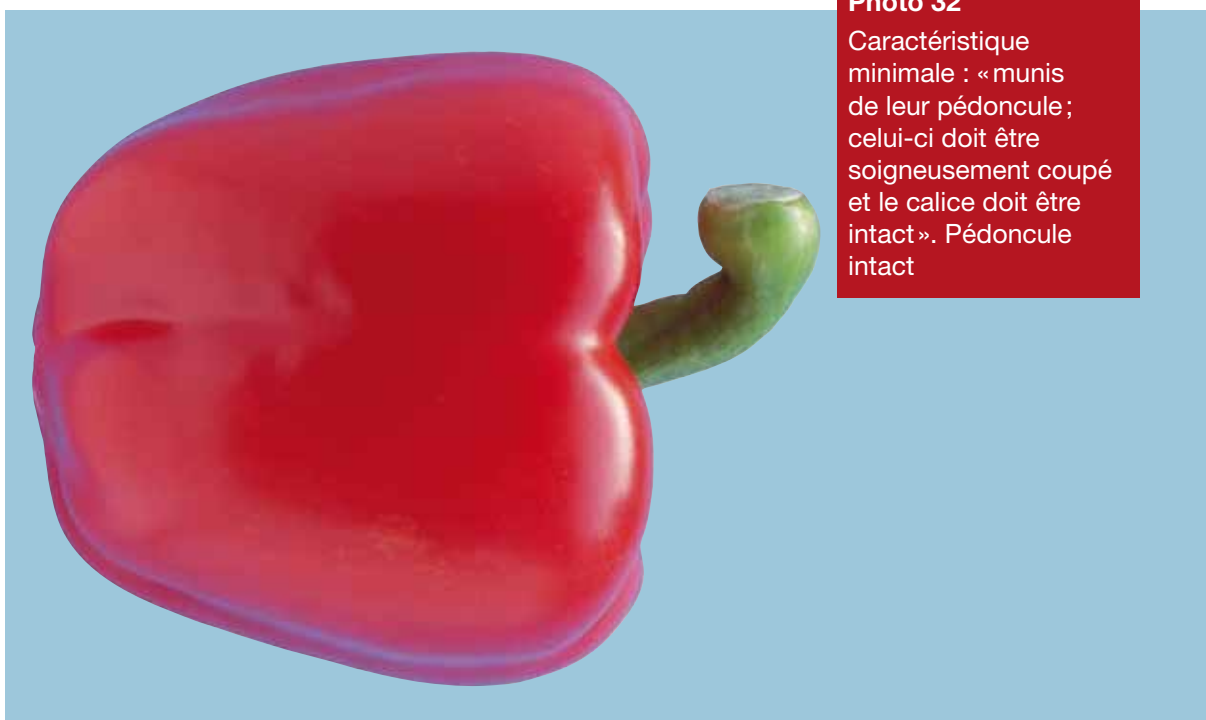


Photo 32
Caractéristique minimale : « munis de leur pédoncule ; celui-ci doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact ». Pédoncule intact

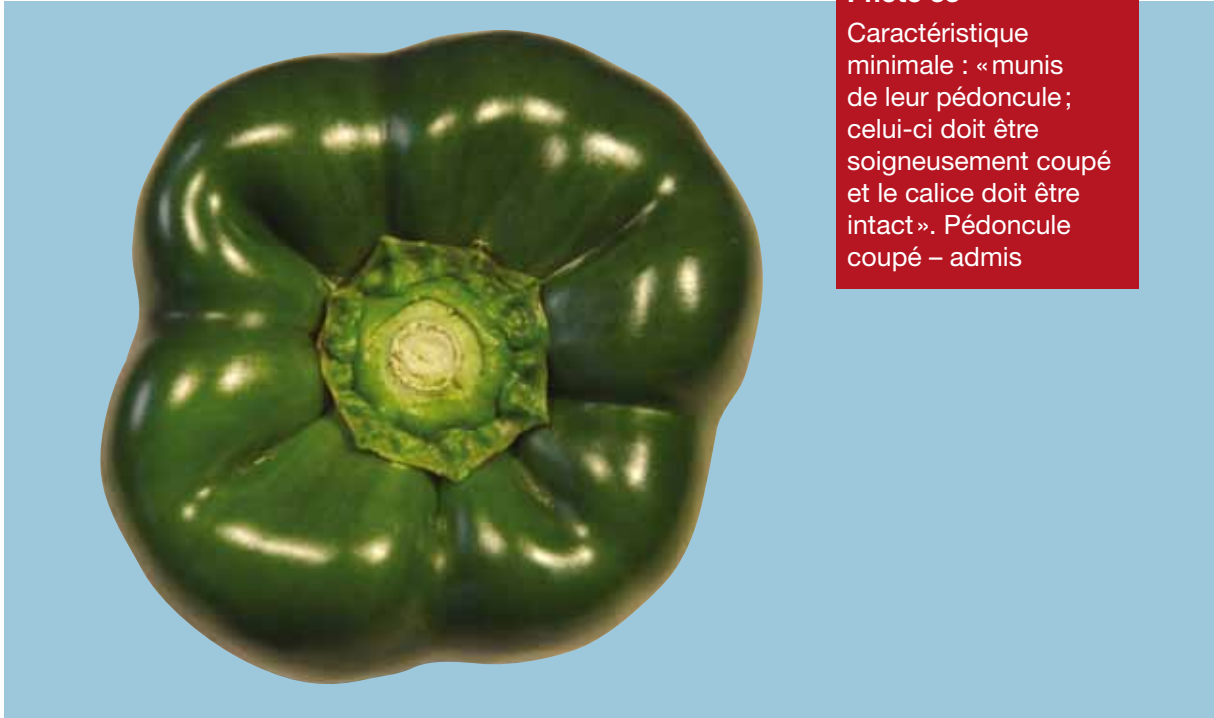


Photo 33

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

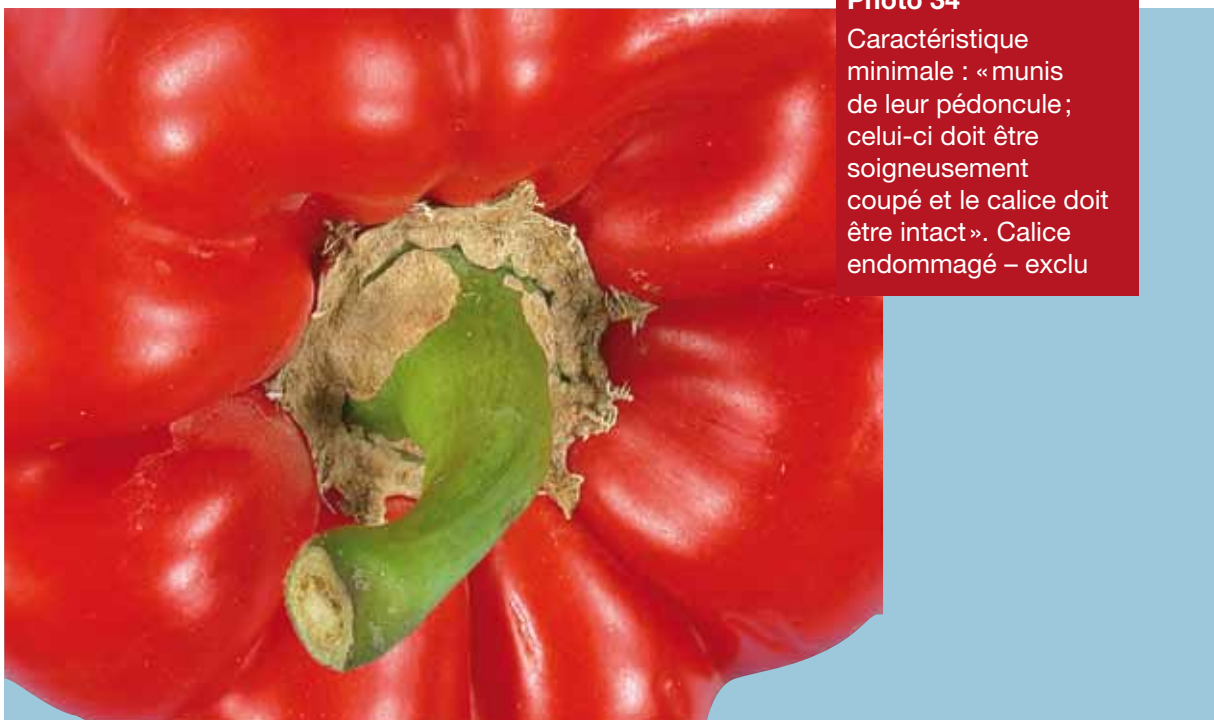


Photo 34

Caractéristique minimale : « munis de leur pédoncule ; celui-ci doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact ». Calice endommagé – exclu

- Exempts d'humidité extérieure anormale ;

Interprétation : Cette disposition concerne l'humidité excessive, par exemple l'eau stagnante à l'intérieur du colis, mais ne comprend pas la condensation recouvrant le produit à la sortie du stockage au frais ou d'un véhicule réfrigéré.

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

Interprétation : Cette disposition s'applique aux poivrons doux stockés ou transportés dans de mauvaises conditions, provoquant la transmission anormale d'odeurs et/ou de goûts, en particulier lors de la présence directe d'autres produits dégageant des odeurs volatiles.

Le développement et l'état des poivrons doux 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 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.

Les **photos 35 et 36** montrent des exemples de poivrons appartenant à la catégorie «Extra».



Photo 35

Classification :
Poivrons de la
catégorie «Extra».
Caractéristique de type
commercial (allongé) –
sans défaut



Photo 36

Classification :
Poivrons de la
catégorie « Extra ».
Très légère altération
superficielle –
limite admise

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;

Des exemples de défauts de forme de produits de la catégorie I sont présentés sur les **photos 37 et 38**.



Photo 37

Classification :
« Catégorie I, un léger
défaut de forme ».
Poivron doux carré –
limite admise



Photo 38

Classification :
« Catégorie I, un léger défaut de forme ».
Poivron doux allongé – limite admise

- Une couleur légèrement argentée ou dommage provoqué par des thrips sur un tiers au maximum de la surface totale;

Interprétation : Une couleur légèrement argentée sur un tiers au maximum de la surface totale est admise. Elle peut être due à :

- Une carence en calcium lors de la croissance du poivron doux : **photos 39 et 40;**
- La présence de thrips ou d'acariens : **Photo 41.**

Toutefois des changements de coloration survenant à mesure que le fruit mûrit ne sont pas considérés comme un défaut de coloration mais sont importants en ce qui concerne les caractéristiques d'homogénéité des catégories « Extra » et I. **Photo 42**



Photo 39

Classification :
« Catégorie I, une couleur légèrement argentée ».
Due à une carence en calcium, sur un tiers au maximum de la surface totale – admis



Photo 40

Classification :
« Catégorie I, une couleur légèrement argentée ». Due à une carence en calcium, sur un tiers de la surface totale – limite admise

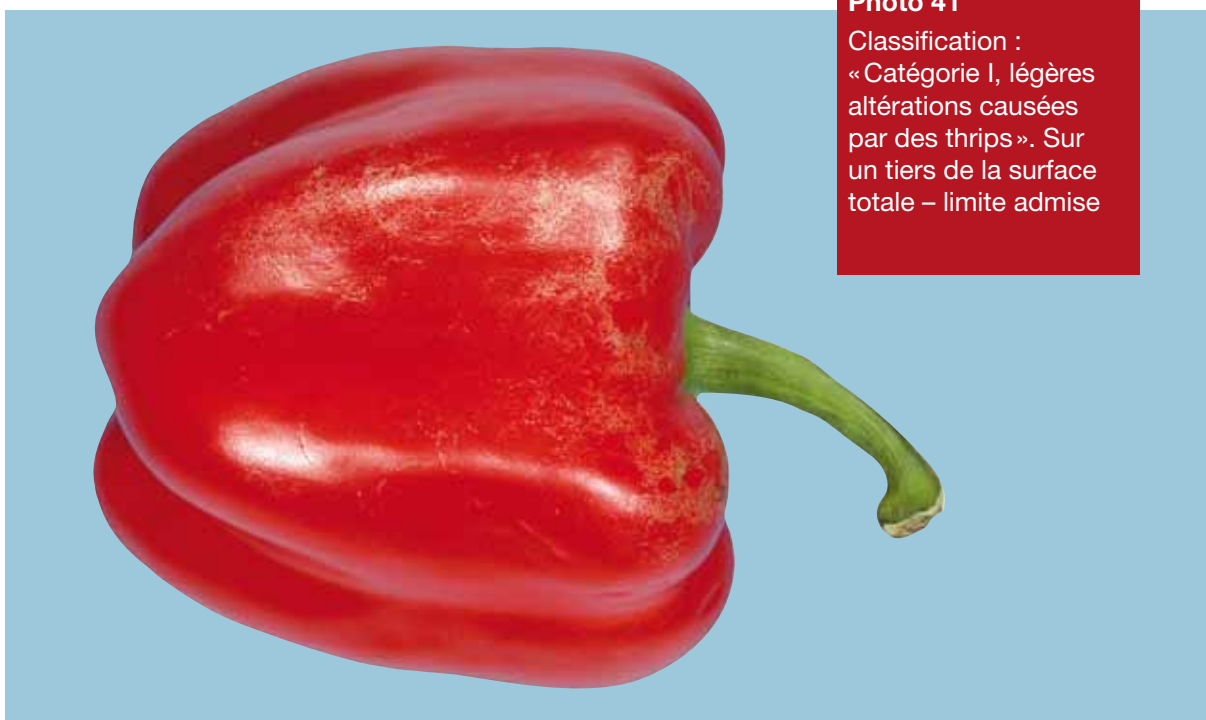


Photo 41

Classification :
« Catégorie I, légères altérations causées par des thrips ». Sur un tiers de la surface totale – limite admise



Photo 42

Classification :
Changement de coloration survenant à mesure que le fruit mûrit – admis dans toutes les catégories

- 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 cm² pour les autres défauts ; ou
- craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale ;

Interprétation : Léger piquetage (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. **Photo 43**

Avis: Il est recommandé, au stade du conditionnement, de procéder à un triage restrictif en ce qui concerne des défauts de nature progressive tels que le piquetage.

De légères éraflures ou cicatrices sur l'ensemble du poivron doux sont admises, à condition qu'elles n'excèdent pas la surface retenue pour les produits de la catégorie I. **Photos 44 et 45**

De légères brûlures de soleil sont admises, à condition que la zone atteinte n'excède pas la surface retenue pour les produits de la catégorie I. **Photo 46**

De légères marques d'écrasement du fruit sont admises, à condition qu'elles n'excèdent pas la surface retenue pour les produits de la catégorie I, et qu'elles n'atteignent pas la chair. **Photos 47 et 48**

Des craquelures sèches et superficielles sont admises, à condition qu'elles n'excèdent pas la surface retenue pour les produits de la catégorie I. Chacune des craquelures doit être superficielle et non décolorée. **Photo 49**



Photo 43

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



Photo 44

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



Photo 45

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



Photo 46

Classification :
« Catégorie I, de
légers défauts de
l'épiderme ».
Légères brûlures
de soleil –
limite admise



Photo 47

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



Photo 48

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



Photo 49

Classification :
« Catégorie I, de légers défauts de l'épiderme ».
Fines craquelures superficielles couvrant un huitième de la surface totale – limite admise

- Un pédoncule légèrement endommagé.

Interprétation : Le pédoncule peut être coupé au niveau du calice, mais ce dernier doit demeurer en grande partie non endommagé. Si le pédoncule est en place, il peut être endommagé ou déchiré.

Photo 50

Avis : Il est recommandé, au stade du conditionnement, de procéder à un triage restrictif en ce qui concerne ce défaut, sachant qu'un pédoncule ou un calice endommagé favorisera l'apparition de pourriture ou de moisissure.



Photo 50

Classification :
« Catégorie I, un pédoncule légèrement endommagé » – limite admise

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures 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;

Interprétation : Des défauts de forme et de développement sont admis. Les poivrons comportant des défauts de forme altérant leur comestibilité sont exclus.

Des exemples de défauts de forme admis dans la catégorie II sont présentés sur les **photos 51 à 57**.

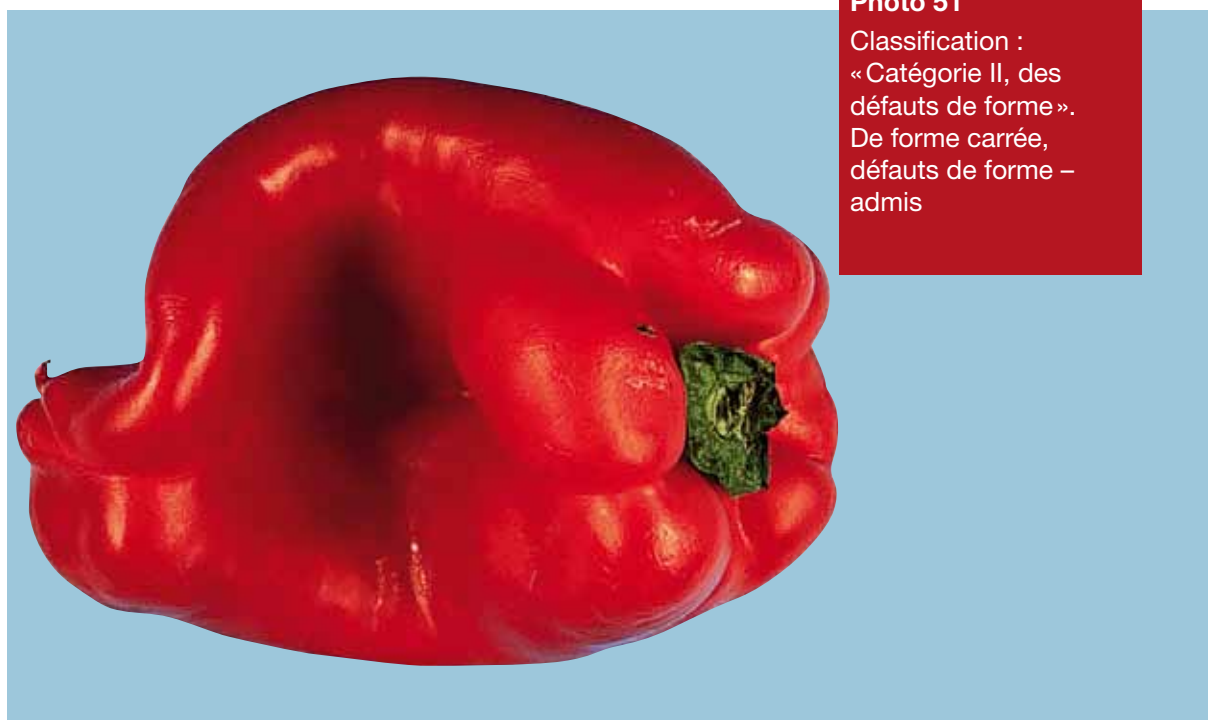


Photo 51

Classification :
« Catégorie II, des défauts de forme ».
De forme carrée,
défauts de forme –
admis

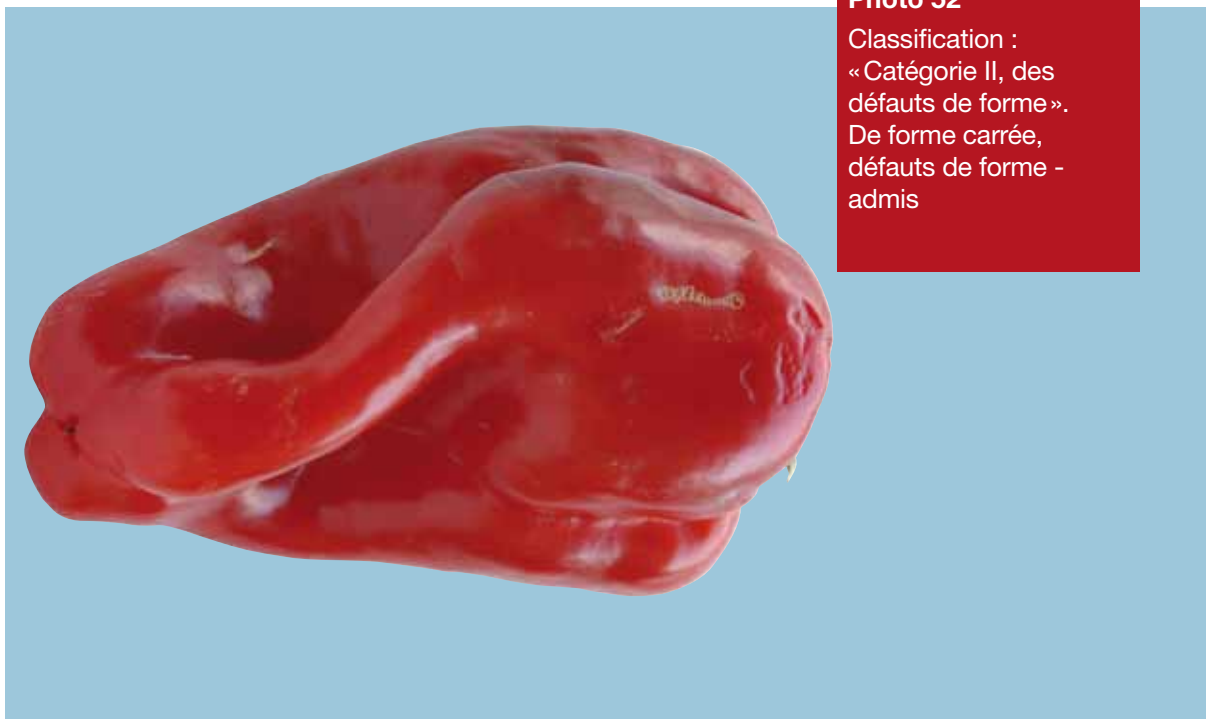


Photo 52

Classification :
« Catégorie II, des défauts de forme ».
De forme carrée,
défauts de forme -
admis

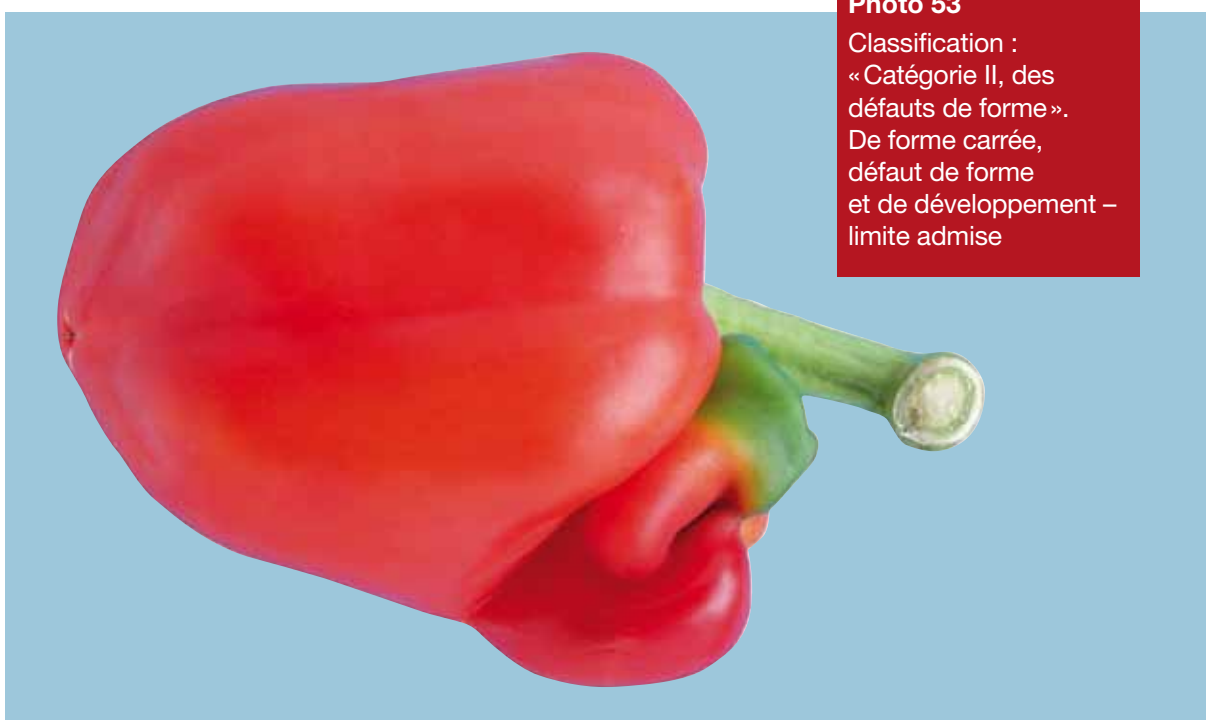


Photo 53

Classification :
« Catégorie II, des défauts de forme ».
De forme carrée,
défaut de forme
et de développement –
limite admise



Photo 54
Classification :
« Catégorie II, des défauts de forme ».
De forme allongée,
défaut de forme et
de développement –
admis



Photo 55
Classification :
« Catégorie II, des défauts de forme ».
De forme allongée,
défaut de forme et
de développement –
admis



Photo 56

Classification :
« Catégorie II, des défauts de forme ».
De forme allongée,
défaut de forme et
de développement –
admis

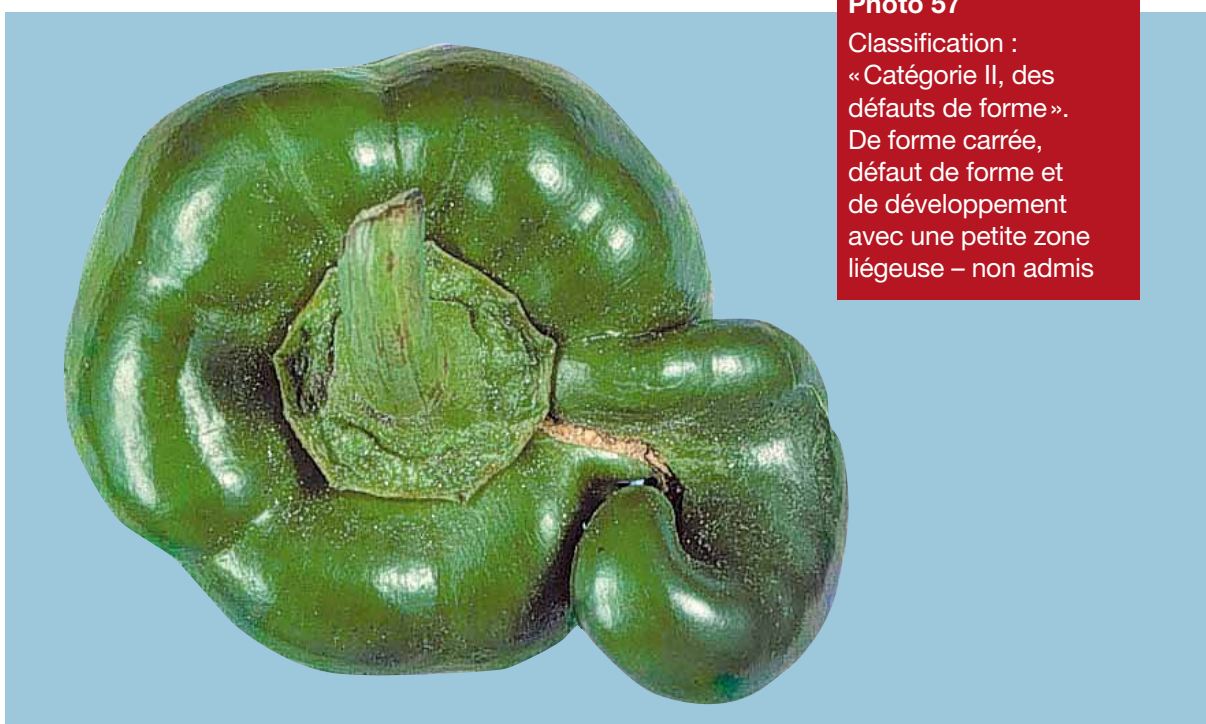


Photo 57

Classification :
« Catégorie II, des défauts de forme ».
De forme carrée,
défaut de forme et
de développement
avec une petite zone
liégeuse – non admis

- Une couleur légèrement argentée ou dommage provoqué par des thrips sur les deux tiers au maximum de la surface totale.

Interprétation : Une couleur argentée et une ternissure sur deux tiers au maximum de la surface totale du produit sont admises. Cela peut être dû à :

- Une carence en calcium au cours de la croissance du poivron doux ;
- Des thrips ou des acariens. **Photo 58**

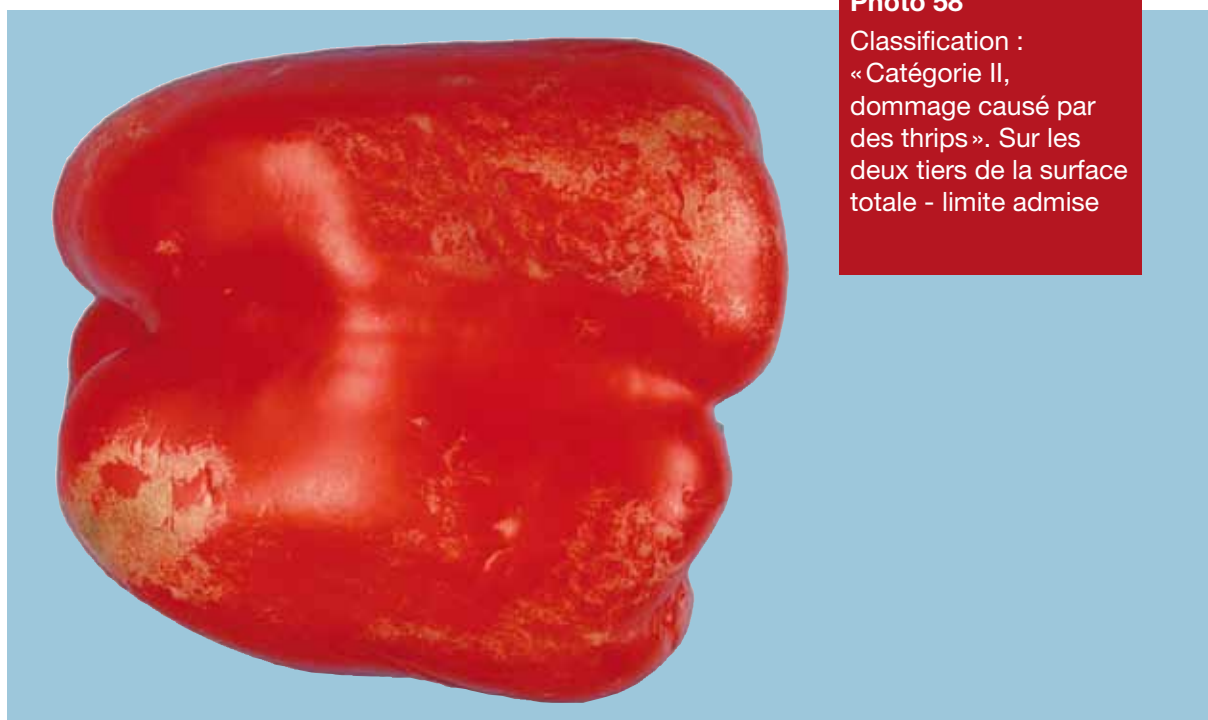


Photo 58
Classification :
« Catégorie II,
dommage causé par
des thrips ». Sur les
deux tiers de la surface
totale - limite admise

- 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 cm² pour les autres défauts ; ou
- des craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale.

Des exemples de défauts de l'épiderme des produits de la catégorie II sont présentés sur les **photos 59 à 67**.

Interprétation : Piquetage (taches en surface), 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 59

Avis : Il est recommandé, au stade du conditionnement, de procéder à un triage restrictif en ce qui concerne des défauts de nature progressive tels que le piquetage.

Des éraflures ou des cicatrices sur le corps du poivron doux sont admises, à condition que la zone touchée n'excède pas la surface retenue pour les produits de la catégorie II. **Photos 60 et 61**

Des brûlures de soleil sont admises, à condition que la zone touchée n'excède pas la surface retenue pour les produits de la catégorie II. **Photo 62**

Des meurtrissures sont admises, à condition que la zone touchée n'excède pas la surface retenue pour les produits de la catégorie II, et que les marques d'écrasement n'altèrent pas la chair. **Photo 63**

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. **Photos 64 et 65**

Des craquelures sèches et superficielles sont admises, pour autant que la zone concernée n'excède pas la surface retenue pour les produits de la catégorie II. Toutes les craquelures doivent être superficielles et non décolorées. **Photos 66 et 67**



Photo 59
Classification :
« Catégorie II, des défauts de l'épiderme ».
Piquetage –
limite admise



Photo 60
Classification :
« Catégorie II,
des défauts de
l'épiderme ».
Cicatrice ou éraflure
jusqu'à 2,5 cm² –
limite admise

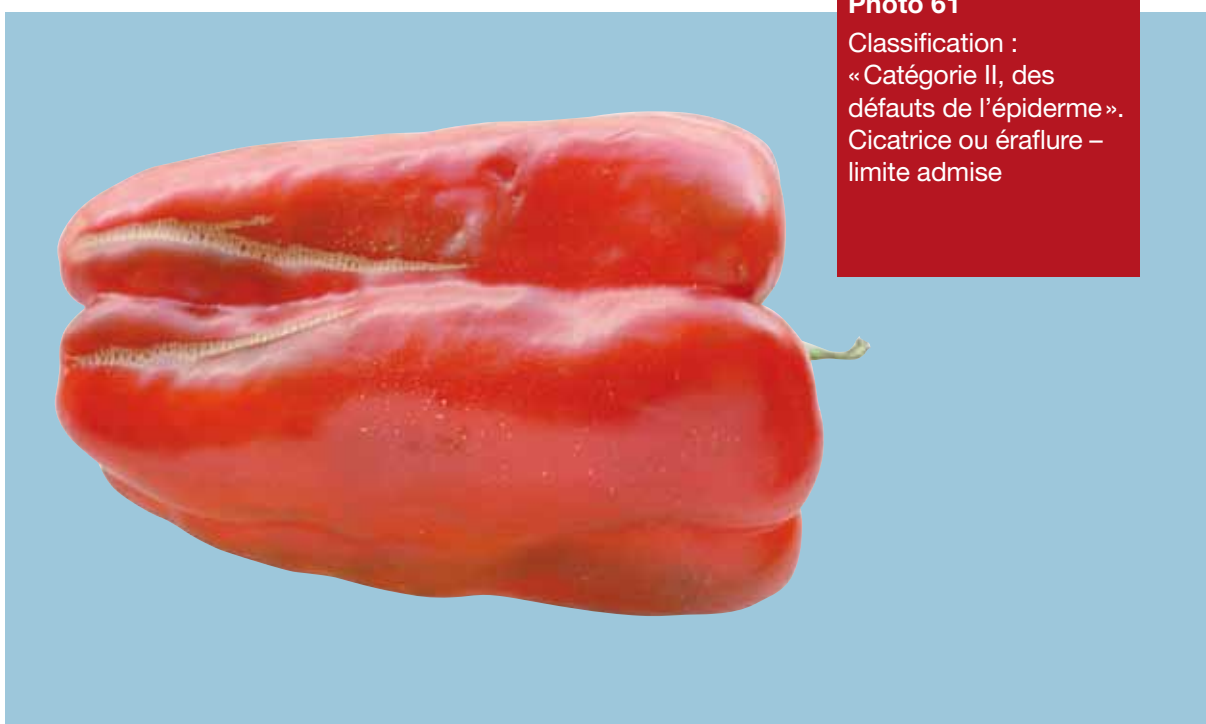


Photo 61
Classification :
« Catégorie II, des
défauts de l'épiderme ».
Cicatrice ou éraflure –
limite admise



Photo 62

Classification :
« Catégorie II, des défauts de l'épiderme ».
Brûlures de soleil –
limite admise



Photo 63

Classification :
« Catégorie II, des défauts de l'épiderme ».
Meurtrissures –
limite admise



Photo 64

Classification :
« Catégorie II,
des défauts de
l'épiderme ».
Blessures sèches –
limite admise



Photo 65

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



Photo 66

Classification :
« Catégorie II, des défauts de l'épiderme ».
Craquelures sèches superficielles sur un quart de la surface totale – limite admise



Photo 67

Classification :
« Catégorie II, des défauts de l'épiderme ».
Craquelure, cicatrice ou éraflure autour du collet du poivron doux – limite admise

- Une altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm² au maximum ;

Interprétation: Une altération de l'extrémité pistillaire est admise, pour autant que la zone pale décolorée, à l'aspect de cuir, soit sèche et n'excède pas 1 cm². **Photo 68**



Photo 68

Classification :
« Catégorie II, une
altération de l'extrémité
pistillaire » –
limite admise

- Un dessèchement sur un tiers au maximum de la surface ;

Interprétation : Un léger dessèchement ou une absence de turgescence sur un tiers au maximum de la surface du poivron doux est admis, pour autant que celui-ci demeure raisonnablement ferme. **Photo 69**

Avis : Il est recommandé, au stade du conditionnement, de procéder à un triage restrictif en ce qui concerne des défauts de nature progressive tels que le dessèchement.



Photo 69

Classification :
« Catégorie II,
un dessèchement » –
limite admise

- Le pédoncule et le calice endommagés, à condition que la chair autour demeure intacte.

Interprétation : Le pédoncule peut être endommagé, coupé ou déchiré, mais la base doit être intacte. Des parties du calice peuvent être absentes en raison de la présence de parasites ou suite à une mauvaise manipulation, mais la chair et la peau du produit ne doivent pas être endommagées. Une dégradation du calice non comestible n'est admise que dans le cadre de la tolérance accordée pour la catégorie II.

Des exemples de dommages du pédoncule et/ou du calice de la catégorie II sont présentés sur les **photos 70 à 73**.



Photo 70

Classification :
« Catégorie II, le
pédoncule et le calice
endommagés ».
Calice endommagé –
admis



Photo 71

Classification :
« Catégorie II, le
pédoncule et le calice
endommagés ».
Calice endommagé –
limite admise



Photo 72

Classification :
« Catégorie II, le
pédoncule et le calice
endommagés ».
Pédoncule et calice
endommagés –
limite admise



Photo 73

Classification :
« Catégorie II, le
pédoncule et le calice
endommagés ».
Pédoncule et calice
endommagés –
limite admise



Dispositions concernant le calibrage

III. Dispositions concernant le calibrage

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

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 ou moins ;
 - 40 g si le plus petit poivron pèse plus de 180 g.

Les poivrons doux allongés doivent avoir une longueur suffisamment uniforme.

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

Interprétation : Bien que le calibrage soit optionnel pour la catégorie II, il est possible de procéder à un classement par poids ou diamètre en vue d'améliorer l'homogénéité à l'intérieur du colis.



Dispositions concernant les tolérances

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Interprétation : Des seuils de tolérance sont prévus afin de couvrir les conséquences de manipulation ainsi que l'altération naturelle du produit frais au fil du temps.

Afin de déterminer si le produit respecte les normes de tolérances, des échantillons sont prélevés conformément à l'Annexe II de la Décision du Conseil de l'OCDE [C(2006)95]*. La décision de conformité du lot est prise en fonction du pourcentage de produits non conformes présents dans l'ensemble de l'échantillon.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

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

ii) *Catégorie I*

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

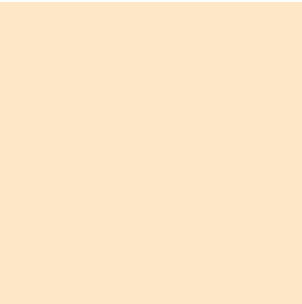
iii) *Catégorie II*

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

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

* Peut être consulté à l'adresse suivante: www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF



Dispositions concernant la présentation

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 et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories « Extra » et I, sensiblement de même état de maturité et coloration.

Interprétation : Un changement de couleur intervenant sur les poivrons doux peut entraîner une modification de leur homogénéité durant le transport. Des produits de la catégorie II dont les couleurs et le calibre sont différents sont admis ensemble.

Les **photos 74 et 75** donnent des exemples de présentations homogènes.



Photo 74

Présentation :
« Homogénéité » -
poivrons allongés
homogènes en couleur
(changement) et en
calibre (longueur et
diamètre), selon les
caractéristiques
de la catégorie I



Photo 75

Présentation :
« Homogénéité » -
éventail de couleurs
admises pour
les poivrons suite
à changement de
couleur dans les
catégories « Extra » et I

Cependant, un mélange de poivrons doux dont les couleurs et/ou les types commerciaux sont nettement différents peuvent être emballés ensemble dans un colis et/ou une unité de vente², pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial considéré, quant à leur origine.

Interprétation : Une homogénéité de calibrage dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de poivrons doux de couleurs et/ou de types commerciaux nettement différents n'est pas requise.

Les photos 76 à 78 donnent des exemples de mélanges.

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



Photo 76

Présentation :
« Homogénéité » -
mélange de poivrons
doux de couleurs
nettement différentes
du même type dans un
colis

Photo 77

Présentation :
« Homogénéité » -
mélange de poivrons
doux de couleurs
nettement différentes
du même type dans
une unité de vente



Photo 78

Présentation :
« Homogénéité » -
mélange de poivrons
doux de couleurs et
de types nettement
différents dans une
unité de vente



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

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

Des exemples de contenus représentatifs visibles sont présentés sur les **photos 79 et 80.**



Photo 79

Présentation :
« Homogénéité » -
Présentation soignée
du produit de la
catégorie I



Photo 80

Présentation :
« Homogénéité » -
présentation
convenable du produit
de la catégorie II

B. Conditionnement

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

Interprétation : La qualité et la résistance de l'emballage doivent être de nature à garantir la protection des poivrons doux lors de leur transport et de leur manipulation. **Photos 81 et 82**



Photo 81

Présentation :
« Conditionnement » -
unité de vente
de poivrons doux
miniatures



Photo 82

Présentation :
« Conditionnement » -
unité de vente

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.



Dispositions concernant le marquage

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis³ doit porter en caractères groupés sur le même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Interprétation : Sur chaque colis, tous les caractères doivent être groupés sur le même côté, qu'ils soient reportés sur une étiquette ou imprimés sur le colis à l'aide d'encre indélébile. En cas de réutilisation du colis, toutes les étiquettes doivent être soigneusement retirées et/ou les informations antérieures effacées.

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 nationale⁴.

Interprétation : La procédure d'inspection précise que l'emballeur est la personne ou l'entreprise responsable de l'emballage du produit (et non la personne qui effectue physiquement le travail qui, elle, n'est responsable qu'envers son employeur). L'identification symbolique n'est pas une marque déposée mais un système de contrôle permettant à la personne ou à l'entreprise responsable de l'emballage d'être lisiblement identifiée. L'expéditeur (affréteur ou exportateur) peut toutefois assumer une responsabilité exclusive; dans ce cas l'identification de l'«emballeur» telle que définie ci-dessus est facultative.

Des exemples d'identification sont présentés sur les photos 83 à 85.

³ 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».

⁴ 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.



Photo 83
Marquage :
« Identification » -
adresse de
l'emballeur/expéditeur



Photo 84

Marquage :
« Identification » -
l'identification
symbolique du calibre
local (« Calibre GG »)
est facultative

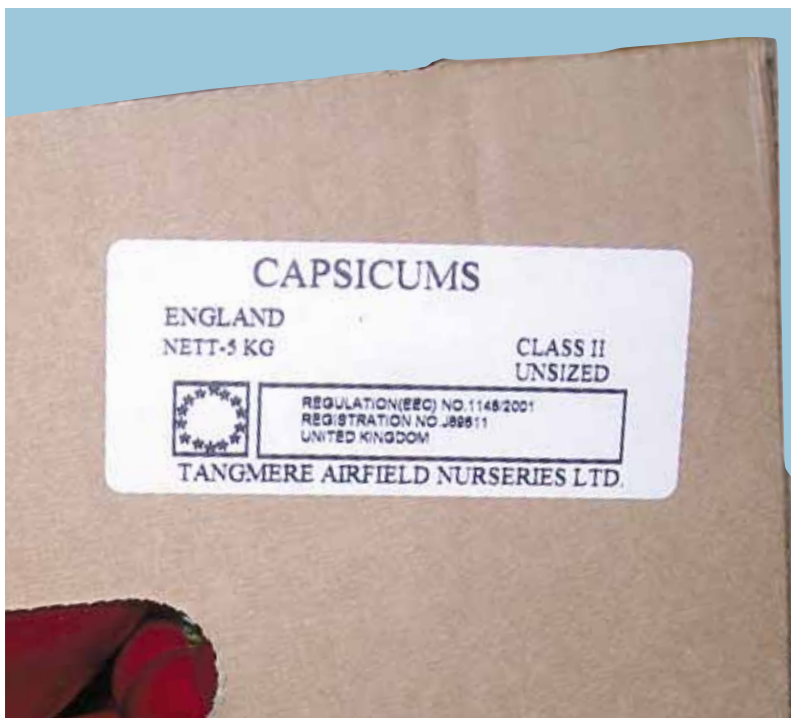


Photo 85

Marquage :
« Identification » -
identification
symbolique officielle
reconnue

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 de colis et/ou d'unités de vente contenant un mélange de poivrons doux de couleurs et/ou de types commerciaux 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 colis et/ou les unités de vente contiennent un mélange de poivrons doux 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. **Photo 86**

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.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)



Photo 86

Marquage :
« Origine du produit » -
Colis destiné à la
vente de poivrons de
différentes origines

Norme CEE-ONU FFV-28
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des
POIVRONS DOUX
Edition 2009

I. Définition du produit

La présente norme vise les poivrons doux des variétés¹ (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 doux 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 ;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas 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 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 toute matière étrangère visible ;
- 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 le gel ;
- 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 doux 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 Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant.

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.

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 ;
- Une couleur légèrement argentée ou dommage provoqué par des thrips 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 cm² 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 les catégories supérieures 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 ou dommage provoqué par des thrips 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 cm² 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 cm² au maximum ;
- Un dessèchement sur un tiers au maximum de la surface ;
- Le pédoncule et le calice 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 doux.

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 ou moins ;
 - 40 g si le plus petit poivron pèse plus de 180 g.

Les poivrons doux allongés doivent avoir une longueur suffisamment uniforme.

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

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot 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 doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) *Catégorie I*

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

iii) *Catégorie II*

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage, mais à l'exclusion des poivrons doux 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 doux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories « Extra » et I, sensiblement de même état de maturité et coloration.

Cependant, un mélange de poivrons doux dont les couleurs et/ou les types commerciaux sont nettement différents peuvent être emballés ensemble dans un colis et/ou une unité de vente², 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 doux 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.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis³ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballer 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 nationale⁴.

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 de colis et/ou d'unités de vente contenant un mélange de poivrons doux de couleurs et/ou de types commerciaux 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.

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

³ 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. »

⁴ 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 « emballer 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.

Dans le cas où les colis et/ou les unités de vente contiennent un mélange de poivrons doux 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.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

- - - - -

Adoptée 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. Cette brochure peut être obtenue auprès de la CEE-ONU à l'adresse suivante :
www.unece.org/trade/agr/welcome.htm

- - - - -



Designed and printed by the Publishing Service,
United Nations, Geneva
GE.10-20640 — March 2010 — 715

ECE/TRADE/387

United Nations publication
Sales No F.09.II.E.13

USD 20

ISBN 978-92-1-216512-7

