



## Conseil économique et social

Distr. générale  
12 février 2016

Original: anglais et français

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

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

**Sections spécialisée de la normalisation  
des fruits et légumes frais**

**Soixante quatrième session**

Genève, 18 -21 avril 2016

Point 3 (f) de l'ordre du jour provisoire

**Révision des normes CEE-ONU**

### **Révision des normes CEE-ONU - poivrons doux \***

Le document suivant contient des amendements proposés par la délégation de l'Allemagne.  
Les délégations sont invitées à envoyer leurs commentaires au Secrétariat avant le 1er avril  
2016.

---

\* Ce document a été retardé en raison de contributions tardives des délégations.

## **Norme CEE-ONU FFV-21 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des poivrons doux**

Dans la section I. Définition du produit, la note de bas de page dit « Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant. »

La délégation de l'Allemagne (BLE) est d'avis que les variétés qui ont – en fonction des conditions de production – un goût brûlant font part des types commerciaux Sivri, Padrón. La norme ne couvre en aucun cas le piment fort de l'espèce *Capsicum annuum* d'un goût brûlant d'au moins 900 unités de Scoville comme par exemple Jalapeño.

Pour faciliter la compréhension et l'application de la norme, il est proposé d'inclure dans la version électronique de la brochure d'interprétation de la CEE-ONU pour la norme des poivrons doux FFV-28, qui est la base de la norme commerciale spécifique de l'Union Européenne, la note suivante:

« Le types variétaux et commerciaux suivants sont couverts par la norme: par exemple California Wonder, Clovis, Dolma, Carlito, Palermo ainsi que les types qui ont occasionnellement un goût brûlant comme Sivri et Padrón. Un lot de Sivri ou Padrón avec un goût brûlant doit être marqué conformément. »

Précisions: Les pays producteurs sont priés d'ajouter leurs types commerciaux présentant occasionnellement un goût brûlant.

---