



Commission économique pour l'Europe**Comité directeur des capacités et des normes commerciales****Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles****Soixante-seizième session**

Genève, 15-17 novembre 2021

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais**Pois*****Document soumis par le secrétariat**

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme de la Commission économique pour l'Europe (CEE) pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pois.

Il est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, ainsi qu'au document A/75/6 (Sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

I. Définition du produit

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

Selon le type de consommation, les pois sont classés en deux groupes :

- Pois à écosser (pois ronds, pois ridés) destinés à être consommés sans la gousse ;
- Pois mange-tout et pois croquants 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 après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades qui suivent 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 ;

* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus faute de ressources suffisantes.



- De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente 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 gousses doivent être :

- Entières ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible (y compris des parties d'inflorescence) ;
- Exemptes de fils durs ou de parchemin pour les pois mange-tout et les pois croquants ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les graines doivent être :

- Fraîches ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Normalement développées pour les pois à écosser ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pois doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant 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 ;
- Exemptes de dégâts causés par la grêle ;
- Exemptes d'altération due à l'échauffement.

Pour les pois à écosser :

Les gousses doivent :

- Être munies de leur pédoncule ;
- Être bien remplies et contenir au moins cinq graines.

Les graines doivent :

- Être bien formées ;
- Être tendres ;
- Être juteuses et suffisamment fermes : pressées entre deux doigts, elles doivent s'écraser sans se diviser ;
- Avoir atteint au moins la moitié de leur développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci ;
- Être non farineuses ;
- Ne pas être endommagées, sans fissures dans la peau.

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 et les pois croquants :

- Les graines éventuellement présentes doivent être petites et à peine formées.

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

ii) Catégorie II

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

Pour les pois à écosser :

- Les gousses doivent contenir au moins trois graines ;
- 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 graines ;
 - Un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues ;
- Défauts des graines :
 - Un léger défaut de forme ;
 - Un léger défaut de coloration ;

- Pois légèrement plus fermes ;
- Pois légèrement endommagés.

Pour les pois mange-tout et les pois croquants :

- Les graines éventuellement présentes peuvent être légèrement plus développées qu'en catégorie I.

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

- De légers défauts de forme, y compris ceux dus à la formation de graines ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures ;
- Un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les pois.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A. Tolérances de qualité

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée¹.

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pois ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. 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 dégradés.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pois ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

¹ Un contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe selon lequel la qualité des échantillons prélevés au hasard est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles opérationnelles de procédure applicables au contrôle de conformité, élaborées par l'OCDE, est recommandée aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution ainsi que les magasins de produits alimentaires au détail. <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

B. Conditionnement

Les pois doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis² doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

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 nationale³, si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE.

B. Nature du produit

- « Pois à écosser », « pois mange-tout », « pois croquants » ou toute autre dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 1962.

Dernière révision en 2021.

Alignée sur la norme-cadre de 2021.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis qui portent ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

³ Dans 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 du code ISO 3166 (alpha-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.