



Commission économique pour l'Europe**Comité directeur des capacités et des normes commerciales****Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles****Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais****Soixante et onzième session**

Genève, 9-11 mai 2023

Point 6 b) de l'ordre du jour provisoire

Élaboration de nouvelles normes :**Patates douces****Projet de norme pour les patates douces*****Soumis par le Groupe de travail**

À sa session de 2022, la Section spécialisée a examiné une proposition des délégations allemande et sud-africaine visant à élaborer une norme pour les patates douces. Le projet de norme ayant fait l'objet de plusieurs commentaires, elle avait décidé de constituer un groupe de travail composé de l'Allemagne, de l'Afrique du Sud, de l'Espagne, des États-Unis, de la France et du Comité de liaison Entrepreneuriat-Agriculture-Développement (COLEAD, anciennement dénommé COLEACP), afin d'élaborer une proposition de norme. Le présent projet est soumis par le Groupe de travail à la Section spécialisée pour examen.

I. Définition du produit

La présente norme vise les patates douces des variétés (cultivars) issues de *Ipomoea batatas* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des patates douces destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que les patates douces doivent présenter, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation/l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la Norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

* Le présent document a été soumis tardivement aux services de traitement de la documentation en raison de contretemps liés à sa mise au point.



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. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les patates douces doivent être :

- Intactes, l'absence d'extrémités sur les tubercules n'étant pas considérée comme un défaut à condition que la lésion/coupure soit propre et bien séchée [l'Allemagne propose de mentionner les extrémités endommagées ou manquantes cicatrisées dans les caractéristiques minimales plutôt que dans les catégories I et II, étant donné que les caractéristiques sont identiques dans les deux classes – lire : intactes, l'absence d'extrémités ou la présence d'extrémités endommagées cicatrisées n'étant pas considérée comme un défaut à condition que la lésion/coupure soit propre et bien séchée et que son diamètre soit inférieur ou égal à 25 mm pour les tubercules de forme allongée ou à 35 mm pour les tubercules de forme sphérique/ronde] ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Fermes ;
- Propres, c'est-à-dire :
 - Pour les patates douces lavées, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
 - Pour les patates douces non lavées, pratiquement exemptes de toute impureté grossière ;
- Pratiquement exemptes de germes ;
- Pratiquement exemptes de ravageurs ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de ravageurs qui altèrent la chair ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur ou de saveur étrangères.

Les patates douces doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

Les patates douces doivent être à un stade de développement et dans un état qui leur permettent :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

Les patates douces sont classées dans les deux catégories définies ci-après.

i) Catégorie I

Les patates douces classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial.

Elles doivent être d'aspect frais.

Elles 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 le colis :

- De légers défauts de forme ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légères fissures ou coupures d'une profondeur maximale de 5 mm ;
- De légers défauts de l'épiderme, y compris des abrasions, des meurtrissures cicatrisées, des zones décolorées et des dégâts causés par les ravageurs, sur une surface totale n'excédant pas 25 % de celle du tubercule ;
- Une absence de peau sur 20 % au maximum de la surface du tubercule, à condition qu'il n'y ait pas de signes de dégradation progressive ;
- Des crevasses de croissance d'une profondeur maximale de 7 mm, d'une largeur maximale de 10 mm et ne représentant pas plus de la moitié de la longueur totale de la patate douce pour les types ronds ou d'un tiers de la longueur pour les types longs ;
- Des germes d'une longueur supérieure à 5 mm sur un maximum de 10 % des patates douces d'un lot ;
- Des extrémités manquantes ou endommagées cicatrisées ne dépassant pas un diamètre maximal de 25 mm pour les patates douces de type allongé ou de 35 mm pour le type sphérique/rond. [L'Allemagne propose de supprimer ce point s'il est visé dans les caractéristiques minimales.]

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les patates douces qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais qui présentent les caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les tubercules peuvent présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de coloration ;
- De légères fissures ou coupures d'une profondeur maximale de 5 mm ;
- Des défauts de l'épiderme, y compris des abrasions, des meurtrissures cicatrisées, des zones décolorées et des dégâts causés par les ravageurs, sur une surface totale n'excédant pas 50 % de celle du tubercule ;
- Une absence de peau sur 25 % au maximum de la surface du tubercule, à condition qu'il n'y ait pas de signes de dégradation progressive ;
- Des crevasses de croissance d'une profondeur maximale de 7 mm, d'une largeur maximale de 10 mm et ne représentant plus des 3/4 de la longueur totale de la patate douce ;
- Des germes d'une longueur supérieure à 10 mm sur un maximum de 10 % des patates douces d'un lot ;
- Des extrémités manquantes ou endommagées cicatrisées ne dépassant pas un diamètre maximal de 25 mm pour les patates douces de type allongé ou de 35 mm pour le type sphérique/rond. [L'Allemagne propose de supprimer ce point s'il est visé dans les caractéristiques minimales].

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre, la longueur, le poids ou une combinaison de ces trois facteurs.

Le calibre minimum est de :

- 38 mm en cas de calibrage selon le diamètre ;
- 76 mm en cas de calibrage selon la longueur ;
- 70 g en cas de calibrage selon le poids.

Afin de garantir un calibrage homogène, dans la catégorie I, la patate douce la plus grosse du colis ne doit pas peser plus de trois fois le poids de la plus petite.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de patates douces ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, 2 % au plus 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 patates douces ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, 2 % au plus des produits peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de patates douces ne correspondant pas aux conditions de calibrage, est autorisée.

V. Dispositions relatives à la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et comporter uniquement des patates douces de mêmes origine, qualité, variété et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange de patates douces dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un même colis, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

¹ Le contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il repose 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 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 de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits. <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

La partie visible du contenu du colis (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les patates douces doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage à l'aide 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 impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les colis (ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) 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 :

Pour les patates douces transportées en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, apposé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

A. Identification

Emballeur ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays), ou code reconnu officiellement par l'autorité nationale³ si le pays appliquant un tel système est répertorié dans la base de données de la CEE.

B. Nature du produit

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- « Mélange de patates douces » ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de patates douces de variétés distinctement différentes.

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 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 ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé par le 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.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁴ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de patates douces, chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom de la variété concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Le calibre, exprimé par les diamètres, longueur et poids minimums et maximums ou une combinaison de ces éléments ;
- [Code de calibre (facultatif)].

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

⁴ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁵ Le nom entier, ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.