



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

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

Soixante-dix-huitième session

Genève, 13-15 novembre 2023

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Norme applicable aux patates douces

Document soumis par le secrétariat

Résumé

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle norme FFV-66 de la Commission économique pour l'Europe (CEE) concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des patates douces.

Il a été établi à partir du document informel ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/5 et comprend des modifications supplémentaires convenues par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) à sa soixante et onzième session, en 2023, et qui figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2. Il comprend également la proposition de modification à apporter à la norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais, qui figure dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2023/2 et a été approuvée par le GE.1 à sa session de 2023.



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 relatives à 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 suivant celui de l'exportation/l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Un léger manque de fraîcheur ;
- 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 patates douces doivent être :

- 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/ronde¹.
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- 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 parasites ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de ravageurs qui altèrent la chair ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

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

¹ Lorsque le diamètre d'un tubercule est égal ou supérieur à sa longueur, ce dernier est considéré comme rond ou sphérique.

B. Catégories

Les patates douces font l'objet d'une classification en 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 tubercules ronds/sphériques ou d'un tiers de la longueur pour les tubercules longs ;
- Des germes d'une longueur supérieure à 5 mm sur un maximum de 10 % des patates douces d'un lot ;
- Des extrémités déshydratées ne dépassant pas 20 mm de long.

ii) Catégorie II

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

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 déshydratées ne dépassant pas 25 mm de long.

III. Dispositions relatives au 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 ;
- 50 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 relatives aux tolérances

À 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 indiquée².

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).

² 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>.

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.

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 relatives au marquage

Chaque emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après³.

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 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 nationale si le pays appliquant ce système est listé dans le Registre des codes d'identification⁴. En l'absence de nom de rue, l'adresse peut être composée du nom de l'exploitation ou de l'installation, du nom de l'agglomération la plus proche, du nom de la région et du code postal ; l'indication des coordonnées GPS et d'une adresse de boîte postale, avec le nom de la ville la plus proche, de la région et du pays est également acceptée comme adresse valable⁵.

³ 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.

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 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.

⁵ Les États-Unis d'Amérique ont émis des réserves quant à l'utilisation de boîtes postales, qui ne permet pas d'inspecter les installations ou d'intervenir rapidement en cas de rappel, et ne correspond pas aux prescriptions applicables aux emballeurs et/ou aux expéditeurs/exportateurs sur leur territoire national.

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.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme⁶.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale⁷

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 ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres, longueur et poids minimums et maximums ou une combinaison de ces éléments.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2023 ;

Alignée sur la norme-cadre 2023.

⁶ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁷ Le nom entier, ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.