



---

**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-dixième session**

Genève, 16-18 mai 2022

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

**Élaboration de nouvelles normes****Proposition des délégations allemande et sud-africaine  
d'élaborer une nouvelle norme pour les patates douces****Document soumis par la délégation sud-africaine**

Les propositions suivantes ont été reçues pour examen par la Section spécialisée.

Le présent document est soumis conformément aux décisions ECE/CTCS/2021/2 2021-07-02 et 2021-07-07, ECE/CTCS/WP.7/2021/2 paragraphe 66, et A/76/6 (Sect. 20).

**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 norme a pour objet de définir les exigences de qualités que doivent présenter les patates douces 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 :

- 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 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 :

- Entières ;
- 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 parasites qui altèrent la chair ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites et de dommages mécaniques 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 dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Catégories

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

### i) Catégorie « Extra »

Les patates douces classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles 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 et à sa présentation dans l'emballage.

### ii) Catégorie I

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

Elles doivent être d'apparence fraîche et ne pas présenter de germes.

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 l'emballage :

- De légers défauts de forme ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légères crevasses cicatrisées ;

- Une abrasion sur 20 % au maximum de la surface du tubercule, à condition qu'aucun signe de développement progressif de l'abrasion et du brunissement ne soit visible ;
- Une crevasse de croissance sèche d'une profondeur maximale de 2 mm, d'une longueur maximale de 25 mm et d'une largeur maximale de 3 mm ;
- Une marque de dégâts causés par les insectes d'une profondeur et d'un diamètre maximum de 2 mm ;
- Des taches de latex d'une longueur maximale de 25 mm et d'une largeur maximale de 5 mm ;
- Des extrémités cassées scellées d'un diamètre maximal de 17 mm.

La chair doit être indemne de détérioration.

### iii) 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 ;
- Des crevasses cicatrisées ;
- Une abrasion sur 50 % au maximum de la surface du tubercule, à condition qu'aucun signe de développement progressif de l'abrasion ne soit visible ;
- Deux crevasses de croissance sèches d'une profondeur maximale de 4 mm, d'une longueur maximale de 30 mm et d'une largeur maximale de 6 mm ;
- Deux marques de dégâts causés par les insectes d'une profondeur et d'un diamètre maximum de 4 mm ;
- Des taches de latex d'une longueur maximale de 20 mm et d'une largeur maximale de 3 mm ;
- Des extrémités cassées scellées d'un diamètre maximal de 25 mm ;
- Des germes d'une longueur maximale de 2 mm sont autorisés sur 10 % des tubercules.

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids.

Le poids minimum pour toutes les catégories est de 80 g.

Les patates douces contenues dans l'emballage doivent être raisonnablement uniformes.

La plus grosse patate douce du paquet ne doit pas être plus de trois fois plus grosse que 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 indiquée<sup>1</sup>.

### A. Tolérances de qualité

#### i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % 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 I, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de la qualité de la catégorie II.

#### ii) 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, 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

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, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

### 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 concernant les tolérances

### A. Homogénéité

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

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

---

<sup>1</sup> Le 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 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>.

## B. Conditionnement

Les patates douces doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage<sup>2</sup> doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations 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 doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après<sup>2</sup> :

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<sup>3</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

### 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<sup>4</sup> ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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 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.

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

### **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>5</sup> et, facultativement, 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 est indiqué à côté du nom de la variété concernée.

### **D. Spécifications commerciales**

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les poids minimal et maximal

### **E. Marque officielle de contrôle (facultatif)**

---

---

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.