



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-neuvième session**

Genève, 11-13 (matin) novembre 2024

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Norme pour les patates douces**Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles 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 ECE/CTCS/WP.7/2023/7 adopté en 2023 par le Groupe de travail sous forme de recommandation. Il intègre les modifications que la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1), à sa soixante-douzième session, en 2024, a décidé d'apporter aux dispositions concernant le calibrage, modifications qui figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2024/2.



Norme CEE FFV-66 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des patates douces

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

Cette norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les patates douces, après préparation et conditionnement.

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

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

Le détenteur/vendeur des 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, presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
 - pour les patates douces non lavées, presque exemptes de toute impureté grossière ;
- presque exemptes de parasites ;
- presque exemptes d'attaques de parasites 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.

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

Le développement et l'état des patates douces doivent être de nature à leur permettre :

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

B. Classification

Les patates douces font l'objet d'une classification en deux catégories telles que 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 et/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 l'emballage :

- 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, par exemple des abrasions, des meurtrissures cicatrisées, des zones décolorées et des dégâts causés par les parasites, 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 pas être classées dans la catégorie supérieure mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder 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 parasites, 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 concernant le calibrage

Le calibrage est obligatoire pour la catégorie I et facultatif pour la catégorie II.

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

Les dispositions concernant le calibre minimal ci-après s'appliquent à toutes les catégories :

- 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 calibre homogène, dans la catégorie I, la patate douce la plus grosse de l'emballage ne doit pas peser plus de trois fois le poids de la plus petite. Les prescriptions en matière d'uniformité sont facultatives pour la catégorie II.

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 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, au plus 2 % 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, au plus 2 % 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 répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

² Le contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés aléatoirement 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.

V. Dispositions concernant la présentation

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 même 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 emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété concernée, 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 du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac 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 de l'emballage 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 emballages (ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doivent être exempts de toute matière étrangère.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ 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, fixé 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, s'il est différent du pays d'origine, pays), ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁴ si

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 d'identification est utilisé, la mention « emballeur et/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 pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE. 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.

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 nettement 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 d'un synonyme⁶.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁷ 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 ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres, longueur et poids minimaux et maximaux ou une combinaison de ces éléments.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 2024.

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.

⁵ Les États-Unis d'Amérique ont émis une réserve quant à l'utilisation d'une adresse de boîte postale, car elle risque d'empêcher l'inspection des établissements ou l'intervention rapide en cas de rappel des produits, et ne fait pas partie de leurs exigences nationales en matière d'étiquetage relatives à l'emballer et/ou à l'expéditeur/exportateur.

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.