



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2001/9/Add.10
15 janvier 2002

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-septième session, Genève, 12-14 novembre 2001

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SEPTIÈME SESSION

Additif 10

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les pommes de terre de conservation (FFV-31) adopté à la cinquante-septième session du Groupe de travail.

CEE-ONU FFV-31

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

livrées au trafic international
entre pays membres de la CEE et à destination de ces pays

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de conservation des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum L.* et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et de celles visées par la norme concernant les pommes de terre de primeur.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de conservation au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

- a) Sous réserve des tolérances admises, les tubercules doivent être :
- d'aspect normal pour la variété considérée selon la zone de production;
 - entiers; c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité;
 - sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - pratiquement propres;
 - à peau bien formée;
 - fermes;
 - pratiquement non germés; les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long;
 - exempts de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que :
- taches brunes dues à la chaleur;
 - crevasses (y compris crevasse de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 5 mm de profondeur;
 - coloration verte; une légère coloration vert-pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la superficie et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;
 - déformations graves;

- taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 5 mm de profondeur;
 - taches de rouille, coeur creux, noircissement et autres défauts internes;
 - gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus;
 - gale commune superficielle; les taches de gale commune ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule;
 - dommages dus au gel;
- exempts d'humidité extérieure anormale; c'est-à-dire suffisamment "ressuyées" après un lavage éventuel;
 - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation doivent être tels qu'ils leur permettent

:

- de supporter un transport et une manutention, et
 - d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
- b) Chaque colis ou lot doit être exempt de déchets; c'est-à-dire terre adhérente ou non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre du tubercule est déterminé à la maille carrée.

Les tubercules doivent avoir:

- un calibre minimal tel qu'ils ne puissent passer au travers d'une maille carrée de 35 x 35 mm ou pour les variétés longues comme définies ci-après de 30 x 30 mm.
- un calibre maximal tel qu'ils puissent passer au travers d'une maille carrée de 80 x 80 mm ou pour les variétés longues de 75 x 75 mm.

Les pommes de terre de conservation dépassant le calibre maximal sont admises à condition que l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne dépasse pas 30 mm et qu'ils soient commercialisés sous une autre dénomination ou nom commercial.

Les tubercules d'un calibre compris entre 18 mm et 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination de "grenaille" ou sous un nom commercial équivalent.

L'homogénéité de calibre n'est pas obligatoire. Toutefois, dans les colis d'un poids net maximal de 5 kg, au contenu emballé aux fins de la vente directe au consommateur, l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne doit pas dépasser 30 mm.

Une variété est considérée comme longue si elle est indiquée comme longue ou ovale longue dans la liste des variétés du pays où elle a été obtenue.

FFV-31: pommes de terre de conservation

Les exigences en ce qui concerne le calibre ne s'appliquent pas aux variétés longues de forme irrégulière (par exemple Stella, Ratte ou Pink Fir Apple).

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou dans chaque lot, en cas de présentation en vrac) pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales.

A. Tolérances de qualité

- i) 6 pourcent en poids de pommes de terre de conservation non conformes aux caractéristiques minimales.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, il n'est toléré au maximum que 1 pourcent en poids de tubercules atteints de pourriture sèche ou humide.

- ii) En outre, il est admis 2 pourcent en poids de déchets, dont au maximum 1 pourcent de terre adhérente.

B. Tolérances de calibre

5 pourcent en poids de tubercules ne correspondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre, et en cas de calibrage, d'un calibre supérieur et/ou inférieur à l'échelle de calibre indiquée.

C. Tolérances d'autres variétés

2 pourcent en poids de tubercules de variétés différentes de celles constituant le colis (ou le lot en cas de présentation en vrac en conteneurs).

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas de présentation en vrac en conteneur) doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de conservation de même origine, variété, qualité, couleur de l'épiderme et couleur de la chair et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot dans le cas de présentation en vrac en conteneur) doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit ainsi qu'une aération adéquate.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs (si exigé), propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

C. Présentation

Les pommes de terre de conservation doivent être présentées dans des emballages appropriés. Quand le contrat le spécifie, elles peuvent être présentées dans des conteneurs qui prennent en considération les caractéristiques du produit.

Les pommes de terre de conservation sont mises sur le marché par lots. On entend par "lot" une quantité de pommes de terre de conservation qui sont homogènes en ce qui concerne les caractéristiques suivantes :

- emballageur et/ou expéditeur;
- variété;
- pays d'origine;
- calibre (en cas de calibrage);
- type et poids net de l'emballage (en cas de présentation en emballage).

Un envoi peut comprendre plusieurs lots.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis^{1/} doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur.

Pour les pommes de terre de conservation transportées en vrac en conteneurs, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport.

A. Identification

Emballageur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel. ^{2/}

^{1/} Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

^{2/} 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 "emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

FFV-31: pommes de terre de conservation

B. Nature du produit

- "Pommes de terre de conservation", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété;
- Dénomination spécifique ou nom commercial pour les pommes de terre de conservation ne respectant pas le calibre maximal, le cas échéant;
- "Grenaille" ou un nom commercial équivalent, le cas échéant.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Calibre exprimé (à l'exception des variétés longues de forme irrégulière):
 - a) Pour les pommes de terre de conservation non assujetties aux règles d'homogénéité, le calibre minimal suivi des mots "et plus".
 - b) Pour les pommes de terre de conservation assujetties aux règles d'homogénéité, le calibre minimal et le calibre maximal.
- Poids net
- Indications facultatives: Couleur de la chair (jaune ou blanche, par exemple), couleur de la peau, forme du tubercule (rond ou long) et type de cuisson (farineuse ou ferme, par exemple).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

La norme CEE-ONU pour les pommes de terre de conservation (FFV-31)
a été multiplié pour la première fois en 1967
sous la cote AGRI/WP.1/EUR.STAN.30.

Révisée en 1974

Révisée en 1988

Dernières Révisions 1997, 1999 (ed.), 2001