

# **NORME CEE-ONU FFV-27**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **POIS**

### **ÉDITION 2010**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2010

## NOTE

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

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les pois été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.48, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la  
Division du commerce et du bois de la  
Commission Économique pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-27 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pois

## I. Définition du produit

La présente norme vise les pois des variétés (cultivars) issues de *Pisum sativum* L. subsp. *sativum*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pois destinés à la transformation industrielle.

Selon leur mode de consommation, les pois sont classés en deux groupes:

- Les pois à écosser (pois ronds, pois ridés) destinés à être consommés sans la gousse;
- Les pois mange-tout (y compris sugar snap) destinés à être consommés avec la gousse.

## II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, 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 détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur 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 gousses doivent être:

- Entières; toutefois les pois mange-tout (y compris sugar snap) éboutés sont autorisés;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible (y compris des parties d'inflorescence);
- Exemptes de fils durs ou de parchemin pour les pois mange-tout (y compris sugar snap);
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;

- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les grains doivent être:

- Frais
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Normalement développés pour les pois à écosser;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pois 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. Classification**

Les pois font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

### **i) Catégorie I**

Les pois classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les gousses doivent être:

- Fraîches et turgescentes;
- Exemptes de dégâts causés par la grêle;
- Exemptes d'altération due à l'échauffement.

Pour les pois à écosser:

- Les gousses doivent être:
  - Munies de leur pédoncule;
  - Bien remplies et contenir au moins cinq grains.
- Les grains doivent:
  - Être bien formés;
  - Être tendres;
  - Être juteux et suffisamment fermes: pressés entre deux doigts les grains doivent s'écraser sans se diviser;
  - Avoir atteint au moins la moitié du développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci;
  - Être non farineux;
  - Ne pas être endommagés, sans fissure dans la peau des grains.

Les pois peuvent toutefois présenter les légers défauts de la gousse 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 l'épiderme, lésions et meurtrissures;
- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration.

Pour les pois mange-tout (y compris sugar snap):

- Les grains éventuellement présents doivent être petits et à peine formés.

Les pois peuvent toutefois présenter les très légers défauts suivants de la gousse, 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:

- Un très léger défaut de forme;
- De très légers défauts de coloration;
- De très légers défauts de l'épiderme, lésions et meurtrissures.

## ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les pois qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Pour les pois à écosser:

- Les gousses doivent contenir au moins trois grains;
- Les pois peuvent être plus développés que ceux de la catégorie I, mais les pois trop mûrs sont exclus.

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

- Des défauts des gousses:
  - Des défauts de l'épiderme, lésions et meurtrissures non évolutifs et ne risquant pas d'altérer les grains;
  - Un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues.
- Défauts des grains:
  - Un léger défaut de forme;
  - Un léger défaut de coloration;
  - Légèrement plus fermes;
  - Légèrement endommagés.

Pour les pois mange-tout (y compris sugar snap):

- Les grains éventuellement présents peuvent être légèrement plus développés qu'en catégorie I;

Les pois peuvent présenter les légers défauts de la gousse suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- De légers défauts de forme, y compris ceux qui sont dus à la formation de grains;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme, lésions et meurtrissures ;
- Un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant exclues.

### **III. Dispositions concernant le calibrage**

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les pois.

### **IV. Dispositions concernant les tolérances**

A 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 indiquée.

#### **A. Tolérances de qualité**

##### **i) Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de pois 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

##### **ii) Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de pois 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.

### **V. Dispositions concernant la présentation**

#### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pois de même origine, variété ou type commercial et qualité.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### **B. Conditionnement**

Les pois doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

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, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque emballage<sup>1</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### **A. Identification**

Emballeur et/ou expéditeur:

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>2</sup>.

### **B. Nature du produit**

- « Pois à écosser », « Pois mange-tout », « Pois sugar snap », ou dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- « Parés », « Eboutés » ou autres indications lorsque les pois mange-tout (y compris sugar snap) sont présentés sans le pédoncule et/ou l'extrémité pistillaire, le cas échéant, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

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

- Pays d'origine<sup>3</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.

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

Adoptée en 1962

Dernière révision en 2010

---

<sup>1</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>2</sup> 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 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) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.