

NORME CEE-ONU FFV-28

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POIVRONS DOUX

2017 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2017

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 Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (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 produits 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 des 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 poivrons doux a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2016/18, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-douzième session.

Alignée avec la norme-cadre (2017).

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 de la coopération économique et du commerce
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU FFV-28 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des poivrons doux

I. Définition du produit

La présente norme vise les poivrons doux des variétés¹ (cultivars) issues du *Capsicum annuum* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poivrons doux après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants 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 ;
- 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 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 poivrons doux doivent être :

- Entiers ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- D'aspect frais ;
- Fermes ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exempts de dommages causés par une température basse ou par le gel ;

¹ Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût brûlant.

- Munis de leur pédoncule ; celui-ci doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des poivrons 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 poivrons doux font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

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

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

Ils 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 :

- Un léger défaut de forme ;
- Une couleur légèrement argentée ou dommage provoqué par des thrips sur un tiers au maximum de la surface totale ;
- De légers défauts de l'épiderme, tels que :
 - Piquetage, éraflures, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la surface totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et 1 cm² pour les autres défauts ; ou
 - Craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale ;
- Un pédoncule légèrement endommagé.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

- Des défauts de forme ;
- Une couleur légèrement argentée ou dommage provoqué par des thrips sur les deux tiers au maximum de la surface totale ;
- Des défauts de l'épiderme, tels que :
 - Piquetage, éraflures, brûlures de soleil, meurtrissures et blessures cicatrisées, dont la surface totale ne peut dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et 2,5 cm² pour les autres défauts ; ou
 - Des craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale ;
- Une altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm² au maximum ;
- Un dessèchement sur un tiers au maximum de la surface ;
- Le pédoncule et le calice endommagés, à condition que la chair autour demeure intacte.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- a) Pour les poivrons doux calibrés par le diamètre :
 - 20 mm ;
- b) Pour les poivrons doux calibrés par le poids :
 - 30 g si le poivron le plus lourd pèse 180 g ou moins ;
 - 80 g si le plus petit poivron pèse plus de 180 g ;
 - Aucune limite si le poivron le plus léger pèse 260 g ou plus.

Les poivrons doux allongés doivent avoir une longueur suffisamment uniforme.

Un calibre homogène n'est pas obligatoire pour la catégorie II.

IV. Dispositions concernant les 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 indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux 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 qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux 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 poivrons doux 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 (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage, est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories « Extra » et I, sensiblement de même état de maturité et coloration.

Cependant, un mélange de poivrons doux dont les types commerciaux et/ou couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, 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 doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les poivrons doux 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 impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter en caractères groupés sur le même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

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 nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

B. Nature du produit

- « Poivrons doux », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- « Mélange de poivrons doux », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de poivrons doux de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux, les couleurs et la quantité de chaque produit dans l'emballage doivent être indiqués.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

³ 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.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de poivrons doux de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondant.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou les poids minimal et maximal ;
- Nombre de pièces (facultatif) ;
- « Brûlant » ou dénomination équivalente, le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1969.

Dernière révision en 2016.

Alignée avec la norme-cadre 2017.

La norme CEE-ONU pour les poivrons doux a fait l'objet d'une brochure interprétative publiée par la CEE. Cette brochure peut être obtenue auprès de la CEE-ONU à l'adresse suivante : www.unece.org/trade/agr/welcome.htm.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.