



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.12
15 décembre 2000

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-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 12

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les poivrons doux (FFV-28) adopté à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

NORME CEE-ONU FFV-28
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POIVRONS DOUX
livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poivrons doux des variétés (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.

Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux de :

- poivrons doux longs (pointus)
- poivrons doux de forme carrée épointée
- poivrons doux de forme carrée pointue (à toupie)
- poivrons doux de forme aplatie (tomates).

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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

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 matières étrangères visibles
- d'aspect frais
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- bien développés
- exempts de dégâts causés par le gel
- exempts de blessures non cicatrisées
- exempts de brûlures de soleil
- munis de leur pédoncule
- 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 deux catégories définies ci-après:

i) **Catégorie I**

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne le développement, la forme et la couleur, compte tenu de l'état de maturité.

Ils doivent être :

- fermes
- pratiquement exempts de taches.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé ou coupé avec le calice intact.

ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I 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 :

- défauts de forme et de développement
- brûlures de soleil ou légères blessures cicatrisées dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1 cm² de surface totale pour les autres défauts
- légères craquelures sèches et superficielles dont l'ensemble ne doit pas dépasser une longueur cumulée de 3 cm.

Ils peuvent être moins fermes mais non fanés.

Le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre (largeur d'épaule) des poivrons doux. Par "largeur" des poivrons doux aplatis (tomates), on doit entendre le diamètre maximal de la section équatoriale.

Pour les produits calibrés, l'écart de diamètre entre le poivron doux le plus grand et le poivron doux le plus petit, dans un même colis, ne doit pas excéder 20 mm.

La largeur des poivrons doux ne doit pas être inférieure à :

- i) poivrons doux longs (pointus) 30 mm
- ii) poivrons doux de forme carrée épointée
poivrons doux de forme carrée pointue
(à toupie) 40 mm
- iii) poivrons doux de forme aplatie (tomates) 55 mm

Le calibrage n'est obligatoire que pour la catégorie II, sous réserve du respect des calibres minimaux.

FFV-28: Poivrons Doux

Les dispositions du présent chapitre ne s'appliquent pas aux poivrons doux à baies moyennement longues et minces (type "peperoncini") dérivés des variétés particulières du *Capsicum annuum L. var. longum*. Ceux-ci doivent avoir une longueur supérieure à 5 cm.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux produits miniatures¹.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie I*

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

i) *Catégorie I*

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas au calibres identifiés, dans une limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 pour cent de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

ii) *Catégorie II*

- **Poivrons doux calibrés**

10 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux ne répondant pas au calibres identifiés, dans une limite de 5 mm en plus ou en moins, dont au maximum 5 pour cent de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu.

- **Poivrons doux non calibrés**

5 pour cent en nombre ou en poids de poivrons doux d'un calibre inférieur au minimum retenu, dans une limite de 5 mm.

¹ *Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des légumes de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.*

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie I, sensiblement de même état de maturité et coloration.

Toutefois, le mélange de poivrons doux de différentes couleurs est autorisé dans la mesure où l'homogénéité en ce qui concerne origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) est respectée et où le nombre de poivrons doux de chaque couleur est identique.

Pour les petits emballages d'un poids inférieur ou égal à 1 kg, l'homogénéité n'est toutefois exigée que pour l'origine et la catégorie de qualité.

Pour les produits calibrés, les poivrons doux du type long doivent être suffisamment uniformes en longueur.

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

Les poivrons doux miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Elles peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou 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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

² *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.*

FFV-28: Poivrons Doux

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ³ .

B. Nature du produit

- "Poivrons doux" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Type commercial ("longs", "carrés épointés", "carrés pointus", "aplatis") ou nom de la variété si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- "Peperoncini", ou toute autre appellation synonyme, le cas échéant.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou par la mention "non calibrés" le cas échéant
- Poids net ou nombre de pièces (facultatif).
- Mini poivrons doux, baby poivrons doux, ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1969
Révision 1996, 2000
La norme CEE/ONU pour les poivrons doux
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

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).