



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2001/12
5 Mars 2001

Original : 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

Section spécialisée de la coordination de
la normalisation des fruits et légumes frais
Quarante-septième session, Genève, 15-18 mai 2001

Point 3 j) de l'ordre du jour provisoire

PROPOSITION DE REVISION DE NORMES CEE-ONU

Pois

Note du secrétariat: Ce document a été transmis par la délégation de l'Union Européenne et reproduit tel qu'il a été reçu. Les modifications proposées à la norme existante sont indiquées comme suit:

Texte sur fond gris = nouveau texte

Texte barré = texte à enlever

Proposition de modification de la norme FFV-27 (Pois)

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 conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises,

i) 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 matières étrangères visibles (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.

ii) 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 exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes 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 être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les gousses doivent **être**:

- ~~être~~ fraîches et turgescents
- ~~être munies de leur pédoncule~~
- ~~être~~ exemptes de dégâts causés par la grêle
- ~~être~~ 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.
- ~~Pour les pois à écosser,~~ 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 fissures dans la peau des grains.**

~~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 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 ~~très~~ légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures
- de ~~très~~ légères défauts de forme
- de ~~très~~ légères 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 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 très légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures**
- **de très légers défauts de forme**
- **de très légers défauts de coloration.**

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 ~~à écosser~~ peuvent être plus développés que ceux de la catégorie I, mais les pois trop mûrs sont exclus.
- les pois peuvent présenter les ~~légers~~ défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

Pour les pois à écosser, les gousses peuvent présenter :

- défauts des gousses :

un léger défaut de coloration

- **des défauts superficiels, lésions et meurtrissures** ~~un léger défaut~~ non évolutifs et ne risquant pas d'altérer les grains

- un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues.

- **défauts des** ~~Pour les pois à écosser, les grains peuvent :~~

- présenter un léger défaut de forme

- présenter un léger défaut de coloration

- être légèrement plus fermes

- être légèrement endommagés.

Pour les **pois** mange-tout (y compris sugar snap), ~~les gousses peuvent présenter :~~

- **les grains peuvent être légèrement plus développés qu'en catégorie I,**

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

- de légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures

- de légères **anomalies défauts** de forme, y compris ~~celles~~ **ceux** qui sont dues à la formation de grains

- ~~de~~ **un** légers défauts de coloration

- **un certain manque de fraîcheur** ~~une légère dessiccation~~, les gousses flétries et décolorées étant exclues.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

B. Nature du produit

- "Pois à écosser", "Pois mange-tout", "Pois Sugar Snap", ou toute autre dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

- **"parés", "éboutés" 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.**
