



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2008/4
31 juillet 2008

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Soixante-quatrième session
Genève, 3-6 novembre 2008
Point 4 b) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION
EN TANT QUE NORMES CEE RÉVISÉES**

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée pour les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation.

Il a été établi à partir de la version de 2006 de la norme (FFV-52), révisée à la session de mai 2008 de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais.

NORME CEE-ONU FFV-52
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

**POMMES DE TERRE DE PRIMEUR ET POMMES DE TERRE
DE CONSERVATION**

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de primeur et 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 primeur et des pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle.

Les pommes de terre de primeur sont obtenues à partir de variétés précoces et/ou récoltées au début de la saison dans le pays d'origine. Par «pommes de terre de primeur», on désigne des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, commercialisées immédiatement après l'arrachage, et dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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 ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

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;
- Fermes;
- 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 crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur pour les pommes de terre de primeur comme pour les pommes de terre de conservation;
 - Coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface 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 dans le cas des pommes de terre de conservation;
 - Taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes;
 - Gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre de conservation;
 - Gale commune superficielle; les taches de gale commune ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule;
 - Dégâts dus au gel en pleine terre et autres dégâts dus au gel lors du stockage ou du transport;
- Exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment «ressuyés» après un lavage éventuel;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Dans le cas des pommes de terre de primeur, le manque partiel de peau n'est pas considéré comme un défaut. Les pommes de terre de conservation doivent être à peau bien formée, c'est-à-dire que la peau doit avoir achevé son développement (autrement dit être parvenue à maturité) et couvrir toute la surface du tubercule.

Dans le cas des pommes de terre de primeur, aucune germination n'est admise. Les pommes de terre de conservation doivent être pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long.

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

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans un état satisfaisant 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 28 mm x 28 mm pour les pommes de terre de primeur;
 - De 35 mm x 35 mm pour les pommes de terre de conservation;
 - De 30 mm x 30 mm pour les pommes de terre de conservation des variétés longues comme définies ci-après;
- Un calibre maximal tel qu'ils puissent passer au travers d'une maille carrée de 80 mm x 80 mm ou, pour les variétés longues, de 75 mm x 75 mm.

Les pommes de terre de primeur et 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'elles soient commercialisées sous une dénomination spécifique ou un 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.

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 TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales.

A. Tolérances de qualité

- i) Les tubercules non conformes aux caractéristiques minimales sont admis:
- Quatre pour cent en poids dans le cas des pommes de terre de primeur;
 - Six pour cent en poids dans le cas des pommes de terre de conservation.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, un maximum de 1 % en poids de tubercules atteints de pourriture sèche ou humide est admis.

- ii) En outre, il est admis:
- Un pour cent en poids de déchets dans le cas des pommes de terre de primeur;
 - Deux pour cent en poids de déchets, dont 1 % au maximum de terre adhérente, dans le cas des pommes de terre de conservation.

B. Tolérances de calibre

Cinq pour cent 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'éventail de calibres indiqué est admis.

C. Tolérances pour d'autres variétés

Deux pour cent en poids de tubercules de variétés différentes de celles constituant le lot est admis.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les pommes de terre de primeur et 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 propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et

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 toxique.

Dans le cas des pommes de terre de primeur, l'emploi de matériaux spéciaux (tourbe par exemple) est parfois autorisé pour assurer une meilleure conservation des tubercules lors des transports à longue distance¹.

C. Présentation

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être présentées dans des emballages appropriés. Elles peuvent être présentées dans des conteneurs pour vrac qui tiennent compte des caractéristiques du produit.

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

- Emballeur et/ou expéditeur;
- Pays d'origine;
- Variété;
- Calibre (en cas de calibrage);
- Type et poids net du colis (en cas de présentation en colis).

Un envoi peut comprendre plusieurs lots.

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, 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 que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur.

¹ L'emploi de certains matériaux d'emballage (tourbe par exemple) n'est pas autorisé dans certains pays.

² Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 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.».

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

A. Identification

Emballeur)	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 ³
et/ou)	symbolique délivrée par un service officiel
expéditeur)	ou reconnue ³ .

B. Nature du produit

- «Pommes de terre de primeur», «pommes de terre nouvelles» ou dénomination équivalente, ou «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 primeur et 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, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le calibre minimal suivi des mots «et plus» ou 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 chair à la cuisson (farineuse ou ferme, par exemple).

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.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

La norme CEE-ONU pour les pommes de terre de primeur (FFV-30)
a été publiée pour la première fois en 1961
Dernière révision en 1997

La norme CEE-ONU pour les pommes de terre de conservation (FFV-31)
a été publiée pour la première fois en 1967
sous la cote AGRI/WP.1/EUR.STAN.30
Dernière révision en 2001

Ces normes ont été combinées pour former la norme CEE-ONU
pour les pommes de terre de primeur et les pommes de terre
de conservation (FFV-52) en 2006
Dernière révision en 2008