



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/7
1 mars 2004

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 des normes de qualité agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits
et légumes frais

Cinquantième session, Genève, 10-14 mai 2004

Point 3 c) de l'ordre du jour provisoire

**PROPOSITION PRELIMINAIRE DE NORME COMMUNE POUR LES
POMMES DE TERRE DE PRIMEUR ET POMMES DE TERRE DE CONSERVATION**

Proposition transmise par l'Allemagne

Note du secrétariat: La délégation de l'Allemagne présente dans ce document un projet de combinaison de la norme CEE-ONU FFV-30 pour les pommes de terre de primeur avec la norme CEE-ONU FFV-31 pour les pommes de terre de conservation. Les ajouts de texte ont été soulignés et le texte à supprimer a été barré.

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

POMMES DE TERRE DE PRIMEUR ET POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

I. DEFINITION 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 et de celles visées par la norme concernant les pommes de terre de primeur.

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 QUALITE

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.

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;
- remarque: les exigences concernant "le manque partiel de peau" en cas des pommes de terre de primeur se trouve ci-dessous.

- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- pratiquement propres;
- ~~à peau bien formée;~~

remarque: les exigences concernant "la peau bien formée" en cas des pommes de terre de conservation se trouve ci-dessous.

- fermes;
 - ~~pratiquement non germés; les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long;~~
- remarque: les exigences concernant "les germes" en cas des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation se trouve ci-dessous.

- 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 crevasse de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 3,5 mm de profondeur en cas des pommes de terre de primeur et 5 mm de profondeur en cas des pommes de terre de conservation;

- coloration verte; une légère coloration vert-pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la superficie 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 en cas de pommes de terre de conservation;
- taches de rouille, coeur creux, noircissement et autres défauts internes;
- gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus en cas de 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;
- dommages dus au gel;
- exempts d'humidité extérieure anormale; c'est-à-dire suffisamment "ressuyées" après un lavage éventuel;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En cas des pommes de terre de primeur le manque partiel de peau n'est pas considéré comme un défaut. Pommes des terre de conservation doivent être à peau bien formée.

En cas des pommes de terre de primeur aucune germination n'est admise. Les pommes de terre de conservation doivent être pratiquement non germés; 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 des conditions satisfaisantes 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 x 28 mm pour les pommes de terre de primeur;
 - -de 35 x 35 mm pour les pommes de terre de conservation;
 - ~~ou 30 x 30 mm~~ pour les pommes de terre de conservation des variétés longues comme définies ci-après ~~de 30 x 30 mm.~~
- une calibre maximal tel qu'ils puissent passer au travers d'une maille carrée de 80 x 80 mm ou pour les variétés longues de 75 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'ils soient commercialisés sous une ~~autre~~ dénomination spécifique ou nom commercial.

remarque: le mot "autre" doit être remplacé par le mot "spécifique" pour concorder avec l'expression utilisée en section VI. B.

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 TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou dans chaque lot, en cas de présentation en vrac) pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales.

A. Tolérances de qualité

i) ~~6 pour cent en poids de pommes de terre de conservation~~ Les tubercules non conformes aux caractéristiques minimales sont admises:-

- 4 pour cent en poids de pommes de terre de primeur;

- 6 pour cent en poids de pommes de terre de conservation.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, il n'est toléré au maximum que ~~1 pour cent~~ 1 pour cent en poids de tubercules atteints de pourriture sèche ou humide.

ii) En outre, il est admis:

- 1 pour cent en poids de déchets en cas des pommes de terre de primeur;

- ~~2 pour cent~~ 2 pour cent en poids de déchets, dont au maximum ~~1 pour cent~~ 1 pour cent de terre adhérente en cas des pommes de terre de conservation.

B. Tolérances de calibre

~~5 pour cent~~ 5 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'échelle de calibre indiquée.

C. Tolérances d'autres variétés

~~2 pour cent~~ 2 pour cent en poids de tubercules de variétés différentes de celles constituant le colis (ou le lot en cas de présentation en vrac en conteneurs).

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas de présentation en vrac en conteneur) 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 et couleur de la chair et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot dans le cas de présentation en vrac en conteneur) 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 neufs (si exigé), propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, 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 toxiques.

En 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 distance^{1/}.

C. Présentation

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être présentées dans des emballages appropriés. ~~Quand le contrat le spécifie,~~ elles peuvent être présentées dans des conteneurs qui prennent en considération les caractéristiques du produit.

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

- emballer et/ou expéditeur;
- pays d'origine;
- variété;
- calibre (en cas de calibrage);
- type et poids net de l'emballage (en cas de présentation en emballage).

Un envoi peut comprendre plusieurs lots.

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

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis^{2/} 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 à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur.

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 fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport.

A. Identification

Emballer)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel. ^{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, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

~~Calibre exprimé (à l'exception des variétés longues de forme irrégulière):~~

- a) ~~Pour les pommes de terre de conservation non assujetties aux règles d'homogénéité, le calibre minimal suivi des mots "et plus".~~
- b) ~~Pour les pommes de terre de conservation assujetties aux règles d'homogénéité, le calibre minimal et le calibre maximal.~~

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.

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).

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le calibre minimal suivi des mots "et plus" ou le calibre minimal et le calibre maximal.

remarque: comme il n'y a pas de règles d'homogénéité en section III. , le texte proposé ci-dessus apparaît plus approprié.

- 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 cuisson (farineuse ou ferme, par exemple).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

La norme CEE-ONU pour les pommes de terre de primeur (FFV-30)

a été multiplié pour la première fois en 1961

Dernières Révisions 1997, 1999 (ed.), 2001

La norme CEE-ONU pour les pommes de terre de conservation (FFV-31)

a été multiplié pour la première fois en 1967

sous la cote AGRI/WP.1/EUR.STAN.30.

Révisée en 1974

Révisée en 1988

Dernières Révisions 1997, 1999 (ed.), 2001

Ces normes ont été combinés comme norme CEE-ONU pour les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation (FFV-30) en 2004.