COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE

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

ÉDITION 2009

NATIONS UNIES
New York et Genève, 2009

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 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 pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/4, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-cinquième session.

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

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 en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas 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;
  - 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 ou à la réfrigération;
- 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, 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;
- 35 mm x 35 mm pour les pommes de terre de conservation;
- 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

a) Les tubercules non conformes aux caractéristiques minimales sont admis:

- 4 pour cent en poids dans le cas des pommes de terre de primeur;
- 6 pour cent en poids dans le cas des pommes de terre de conservation.

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

b) En outre, il est admis:

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

B. Tolérances de calibre

Une tolérance de 5 pour cent, en poids de tubercules, ne correspondant pas aux exigences de calibre et, en cas de calibrage, d'un calibre supérieur et/ou inférieur à l'échelle de calibre indiqué, est admise.

C. Tolérances pour d'autres variétés

2 pour cent, en poids de tubercules, de variétés différentes 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 êtres 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 distance[1].

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

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

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].

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.

---

[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.».

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).

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
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 2009

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.