

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION**

**CXS 339-2020**

**Adoptée en 2020.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de conservation après préparation (par exemple, brossage et/ou lavage) et conditionnement. Aux stades suivant celui du conditionnement, les pommes de terre de conservation 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 sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

## 2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pommes de terre de conservation issues du *Solanum tuberosum L. de la famille Solanaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces/primeur<sup>1</sup> en sont exclues.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### 3.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes de terre de conservation doivent être :

- entières ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- d'aspect frais et fermes ;
- propres et pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible<sup>2</sup> ;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)<sup>3</sup>;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites (ravageurs) ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- pratiquement non germées, la longueur des germes ne doit pas dépasser 3 mm ;
- exemptes de défauts externes ou internes affectant l'aspect général du produit, la qualité de conservation et la présentation dans l'emballage, tels que :
  - coloration verte ; une légère coloration vert pâle affleurant sur un huitième de la surface au plus
  - taches brunes
  - crevasses, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau dépassant 4 mm de profondeur
  - déformations graves
  - taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur
  - cœurs creux ou noirs et autres défauts internes ;

<sup>1</sup> Pommes de terre précoces/primeur : récoltées avant maturité complète et commercialisées immédiatement, sans entreposage préalable, dont la peau peut être facilement retirée.

<sup>2</sup> La matière étrangère exclut les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.

<sup>3</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causées par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

- gale commune profonde et gale poudreuse<sup>3</sup> de la pomme de terre, sur une profondeur de 2 mm ou plus.
- Gale commune superficielle de la pomme de terre, n'affectant pas plus d'un quart de la surface du tubercule.

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

- de supporter le transport et la manutention ; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les pommes de terre de conservation doivent être suffisamment développées et avoir une peau saine selon les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, et de la région de production.

## 3.2 Classification

La classification des pommes de terre de conservation est facultative. En cas de classification et conformément à la section 5 - Dispositions concernant les tolérances, les pommes de terre de conservation sont classées dans les catégories suivantes :

- Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées selon le diamètre, le nombre et le poids, ou selon les pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque pomme de terre de conservation (en mm), conformément au tableau suivant. Le tableau suivant sert de modèle et peut-être employé de façon facultative.

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
A (Grosse)	plus de 80
B (Sphérique)	35-80
C (Ovoïde)	25-75
D (Petite)	18-24

Pour assurer l'homogénéité de calibre dans les emballages de 5 kg et moins destinés au consommateur final, l'écart entre les plus grosses et les plus petites pommes de terre ne devra pas dépasser 30 mm.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

## 5.1 Tolérances de qualité<sup>3</sup>

No.	Tolérances de qualité	Pourcentage de produit non conforme, en nombre ou en poids		
		Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
1	<b>(i) Tolérances de qualité et limites pour les pommes de terre de conservation</b> non conformes aux caractéristiques minimales, défauts (d) compris, dont pas plus de :	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
	(a) Gel, dégradation, pourriture molle et/ou dégradation interne	1	1	2
	(b) Matière étrangère	0,25	0,50	0,50
	(c) Terre	0,25	0,25	0,25
	(d) Défauts <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupures, morsures</li> <li>• Meurtrissures, rugosité</li> <li>• Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires &gt; 5 mm de profondeur</li> <li>• Gale commune profonde et gale poudreuse &gt; 2 mm de profondeur</li> <li>• Gale commune superficielle &gt; 25 % de la surface</li> <li>• Germes &gt; 3mm</li> <li>• Coloration verte &gt;1/8 de la surface et pas plus de 2 mm de profondeur</li> </ul>			
2	<b>Tolérances supplémentaires</b>			
	(a) Produits d'une autre variété que celle qui est indiquée sur l'étiquette	2	2	2
	(b) Calibres non conformes au calibre indiqué sur l'étiquette ou marquage	10	10	10

Note : la somme totale de (a), (b), (c) et (d) ne doit pas dépasser la limite établie au point (i). Les tolérances de la Catégorie II s'appliqueront aux produits non classés.

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de conservation de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si calibrage), et éventuellement type de cuisson (si précisé).

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois, un mélange de pommes de terre de conservation de couleurs nettement différentes (à l'exception du vert), peut être conditionné dans un emballage destiné au consommateur final, à condition que les produits soient de qualité homogène, et, pour chaque variété concernée, de même origine.

### 6.2 Conditionnement

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

### 6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des pommes de terre de conservation. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## 7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

### 7.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

#### 7.1.1 Nom du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « Pomme de terre de conservation », le nom de la variété et/ou du type commercial.

#### 7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine<sup>4</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés de pommes de terre de conservation de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété.

### 7.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou sur une étiquette fixée sur la fermeture de l'emballage (si les étiquettes sont placées à l'intérieur des emballages (sacs, filets), elles doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur). Pour les produits transportés en vrac en conteneur, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises et fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport, à moins que ce document ait été remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, l'identification devra être lisible électroniquement et facilement accessible.

#### 7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>5</sup>.

#### 7.2.2. Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et peut porter une étiquette indiquant le nom de la variété <et/ou du type commercial>. La forme du tubercule, sphérique, ovoïde, peut être indiquée (à titre facultatif) sur l'étiquette.

#### 7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés de pommes de terre de conservation d'origines différentes et de variétés nettement différentes, le nom de chaque pays d'origine doit figurer à côté du nom de la variété.

#### 7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- calibre (en cas de calibrage)
- type de cuisson (facultatif)

#### 7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

## 8. CONTAMINANTS

8.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius. À défaut, les LMR du pays de destination seront appliquées.

---

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>5</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

- 8.2** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- 9. HYGIÈNE**
- 9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).