
NORME CEE FFV-27

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POIS

2025 ÉDITION



UNITED NATIONS
New York et Genève, 2025

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 Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE), 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 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, il suffit de consulter le site web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme CEE FFV-27 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pois est basée sur le document ECE/CTCS/WP.7/2025/6, adopté par le Groupe de travail à sa quatre-vingtième session en 2025.

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 de la coopération économique et du commerce
Commission économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Email: agrstandards@un.org

Norme CEE FFV-27 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pois

I. Définition du produit

La présente norme vise les pois des variétés (cultivars) issues de *Pisum sativum* L. subs. *sativum* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pois destinés à la transformation industrielle.

Selon le type de consommation, les pois sont classés en deux groupes :

- Pois à écosser (pois ronds, pois ridés) destinés à être consommés sans la gousse ;
- Pois mange-tout et pois croquants destinés à être consommés avec la gousse.

II. Dispositions concernant la qualité

Cette norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pois, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, 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 les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

Les gousses doivent être :

- Intactes¹ ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Exemptes de fils durs ou de parchemin pour les pois mange-tout et les pois croquants ;
- Presque exemptes de parasites ;
- Presque exemptes d'attaques de parasites ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

¹ Des altérations consécutives à la récolte des pois sont admises, à condition qu'elles ne concernent que la tige et compte tenu des tolérances indiquées.

Les graines doivent être :

- Fraîches ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Normalement développées, pour les pois à écosser ;
- Presque exemptes de parasites ;
- Presque exemptes d'attaques de parasites ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pois doivent être de nature à leur permettre :

- De supporter le transport et la manutention ; et
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

Les pois font l'objet d'une classification en deux catégories, telles que 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 :

- Fraîches et turgescentes ;
- Exemptes de dégâts causés par la grêle ;
- Exemptes d'altération due à l'échauffement.

a) Pois à écosser

Les gousses doivent :

- Être munies de leur pédoncule ;
- Être bien remplies et contenir au moins cinq graines.

Les graines doivent :

- Être bien formées ;
- Être tendres ;
- Être juteuses et suffisamment fermes : pressées entre deux doigts, elles doivent s'écraser sans se diviser ;
- Avoir atteint au moins la moitié de leur développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci ;
- Être non farineuses ;
- Ne pas être endommagées, sans fissures dans la peau.

Les pois peuvent toutefois présenter les 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 légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures ;
- De légers défauts de forme ;
- De légers défauts de coloration.

b) Pois mange-tout et pois croquants

Les graines éventuellement présentes doivent être petites et à peine formées.

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 de forme ;
- De très légers défauts de coloration ;
- De très légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pois qui ne peuvent pas être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

a) Pois à écosser

Les gousses doivent contenir au moins trois graines.

Les pois peuvent être plus développés que ceux de la catégorie I, mais les pois trop mûrs sont exclus.

Les pois peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

Défauts des gousses :

- Des défauts superficiels, lésions et meurtrissures non évolutifs et ne risquant pas d'altérer les graines ;
- Un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues ;

Défauts des graines :

- De légers défauts de forme ;
- Un léger défaut de coloration ;
- Pois légèrement plus fermes ;
- Pois légèrement endommagés.

b) Pois mange-tout et pois croquants

Les graines éventuellement présentes peuvent être légèrement plus développées que pour la catégorie I.

Les pois peuvent présenter les légers défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- De légers défauts de forme, y compris ceux dus à la formation de graines ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légers défauts superficiels, lésions et meurtrissures ;
- Un certain manque de fraîcheur, les gousses flétries étant cependant exclues.

III. Dispositions concernant le calibrage

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les pois.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée².

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pois ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

En outre, au maximum 15 % des pois, en nombre ou en poids, peuvent présenter des inflorescences ou être dépourvus de tige et d'une petite partie de l'extrémité pédonculaire, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées.

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pois ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

En outre, au maximum 30 % des pois, en nombre ou en poids, peuvent présenter des inflorescences ou être dépourvus de tige et d'une petite partie de l'extrémité pédonculaire, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pois de même origine, variété ou type commercial et qualité.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les pois doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de toute matière étrangère.

² Le contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés aléatoirement est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles de procédure applicables au contrôle de conformité, élaborées par l'OCDE, est recommandée aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits. Voir <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁴, si le pays qui applique ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE. En l'absence de nom de rue, l'adresse peut être composée du nom de l'exploitation ou de l'installation, du nom de l'agglomération la plus proche, du nom de la région et du code postal ; l'indication des coordonnées GPS et d'une adresse de boîte postale, avec le nom de la ville la plus proche, de la région et du pays est également acceptée comme adresse valable⁵.

B. Nature du produit

- « Pois à écosser », « pois mange-tout », « pois croquants » ou toute autre dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoption : 1962.

Dernière révision : 2025.

Alignée sur la Norme-cadre de 2023.

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis qui portent ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code d'identification est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code et celui-ci doit être précédé du code ISO 3166 (alpha-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Les États-Unis d'Amérique ont formulé une réserve quant à l'utilisation d'une adresse de boîte postale, car elle risque d'empêcher l'inspection des établissements ou l'intervention rapide en cas de rappel des produits, et ne fait pas partie de leurs exigences nationales en matière d'étiquetage relatives à l'emballleur et/ou à l'expéditeur/exportateur.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.